



RESTAURANT

GRIGNOTAGES

- 6 Huîtres N°3 Les Parcs de l'Impératrice de Joël Dupuch 18 €
6 No.3 oysters from the Impératrice Park
- Croquettes de crevettes grises au piment d'Espelette 13 €
Grey shrimp croquettes with Espelette pepper
- Tataki de thon, sauce Sriracha et sarrasin croustillant 14 €
Tuna tataki with Sriracha sauce and crispy buckwheat
- Encornets croustillants au basilic thaï et sauce aigre-douce épicée 16 €
Crispy squid with Thai basil and spicy sweet & sour sauce
- Croque Monsieur truffé au jambon blanc de la maison Lesage 14 €
Truffled Croque Monsieur with Lesage white ham
- Croquettes au Speck 12 €
- Bavette de bœuf façon "tigre qui pleure", cacahuète et coriandre 15 €
Beef flank steak "crying tiger" style with peanuts and coriander
- Burrata crémeuse, focaccia tiède 13 €
Creamy burrata, warm focaccia
- Petites pommes dauphines et mayonnaise à la truffe 11 €
Small dauphine potatoes with truffle mayonnaise
- Tapenade d'olives de Kalamata au basilic frais, focaccia tiède 11 €
Kalamata olive tapenade with fresh basil, warm focaccia
- Pizzette à l'oignon doux, crème de moutarde et pousses de roquette à l'huile de truffe 11 €
Sweet onion pizzetta, mustard cream and arugula shoots with truffle oil
- Copeaux de jambon Speck et gressins, légumes marinés 15 €
Speck ham shavings with grissini and marinated vegetables
- Assiette de fromages affinés Romain Olivier 16 €
Selection of matured cheeses from Philippe Olivier

ENTRÉES

- Foie gras de canard poêlé, condiment butternut et balsamique, courge spaghetti 18 €
Pan fried duck foie gras with butternut & balsamic condiment, spaghetti squash
- Tartare de bœuf au couteau, condiment poivron et paprika fumé 15 €
Hand-cut beef tartare with bell pepper and smoked paprika condiment
- Cœuf parfait, mousse de champignons et poêlée de giroles 15 €
Perfect egg with mushroom mousse and sautéed chanterelles
- Soupe d'étrilles, croûtons à l'ail et herbes fraîches 16 €
Velvety crab bisque with garlic croutons and fresh herbs

PLATS

MER SEA

- Salade de croquettes de crevettes 27 €
Shrimp croquette salad
- Risotto d'automne à la courge et aux champignons 28 €
Poêlée de coquillages en persillade
Autumn risotto with sautéed shellfish with parsley-garlic butter (persillade)
- Steak de thon mi-cuit 29 €
Mousseline de butternut, fenouil rôti et sauce vierge au piment doux
Seared tuna steak with butternut mousseline, roasted fennel and mild chili sauce vierge
- Dorade Sébaste grillée 26 €
Mousseline de pomme de terre, côtes de sucrine et sauce rouille
Grilled Red Seabream with potato mousseline, baby romaine and rouille sauce
- Sole grillée 42 €
Beurre meunière et poêlée de pommes grenailles aux épinards
Grilled sole with meunière butter and sautéed baby potatoes with spinach
- Queue de homard bleu juste cuite, pâtes liées à la bisque 44 €
Lightly cooked blue lobster tail with pasta tossed in bisque

TERRE MEAT

- Salade Amour 26 €
Filet de volaille, cœurs d'artichauts confits, pomme rôtie, fruits secs et salade croquante
Amour salad with chicken fillet
Confit artichoke hearts, roasted apple, dried fruits and crispy greens
- Filet de volaille jaune grillé 30 €
Sauce morilles au vin jaune et riz pilaf
Grilled corn fed chicken fillet
Morel mushroom, vin jaune sauce and pilaf rice
- Poitrine de cochon confite et grillée, poêlée de légumes d'automne et jus corsé 26 €
Slow-cooked and grilled pork belly, sautéed autumn vegetables and rich meat jus
- Quasi de veau rôti mousseline de butternut et grenailles rôties 28 €
Sauce marchand de vin
Roasted veal rump, butternut squash purée and roasted baby potatoes
Red wine jus (sauce marchand de vin)
- Noix d'entrecôte de bœuf persillée 39 €
Purée de pomme de terre au beurre noisette, potimarron rôti et jus corsé
Marbled beef rib-eye steak
Potato purée with brown butter, roasted red kuri squash and rich jus
- Tartare de bœuf au couteau 30 €
Condiment poivron et paprika fumé, pommes dauphine
Knife-cut beef tartare
Red pepper and smoked paprika condiment and pommes dauphine

VÉGÉTAL VEGETARIAN

- Risotto d'automne à la courge 26 €
Poêlée de champignons et potimarron rôti
Autumn risotto, with squash, sautéed wild mushrooms, and roasted red kuri squash

À PARTAGER

- Pâtes à la truffe
62 € /pour deux couverts 62 € /for two
Crème de truffe et poêlée de champignons
Truffle pasta, truffle cream and sautéed mushrooms
- Côte de bœuf persillée
96 € /pour deux couverts 96 € /for two
Légumes de saison rôtis, jus corsé et salade verte
Grilled rib of beef, roasted seasonal vegetables, rich jus and salad

30 à 45 minutes de délai après commande, le temps d'attente peut varier selon la cuisson demandée
30-45 minutes preparation time after ordering may vary based on preferred doneness

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

- Riz pilaf - Pilaf rice 5 €
- Mousseline de pomme de terre - Mashed potato purée 5 €
- Pommes grenailles rôties - Roasted baby potatoes 5 €
- Salade verte - Green salad 5 €
- Pâtes au beurre - Buttered pasta 5 €
- Pommes dauphines et mayonnaise truffée 11€
Dauphine potatoes & truffle mayonnaise
- Légumes de saison - Seasonal vegetables 5 €
- Mayonnaise Sriracha ou truffée - Sriracha or truffle mayonnaise 1 €

DESSERTS

- Mille-feuilles pomme caramel 13 €
Caramel apple mille-feuille
- Tartelette citron meringuée 13 €
Lemon meringue tartlet
- Choux poire et praliné 13 €
Pear and praline choux
- Fondant cœur coulant chocolat Sao Palme 75% 13 €
Molten chocolate cake Sao Palme 75%
- Coupe glacée aux fruits de saison 13 €
Ice cream sundae with seasonal fruits
- Mont blanc revisité 13 €
Revisited Mont Blanc
- Pavlova aux fruits de saison 13 €
Seasonal fruit Pavlova
- Café ou thé gourmand 13 €
Gourmet coffee or tea
- Mousse au chocolat façon grand-mère à partager 20 €
Grandmother-style chocolate mousse to share
- Assiette de fromages affinés Romain Olivier 16 €
Selection of matured cheeses by Romain Olivier

Enjoy the View

