



## 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

Oeuf parfait, mousse de champignons et poêlée de girolles 15 €  
Perfect egg with mushroom mousse and sautéed chanterelles

Soupe d'éripilles, croûtons à l'ail et herbes fraîches 16 €  
Velvety crab bisque with garlic croutons and fresh herbs

### 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, cœur 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

### 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, cœur 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

#### MER SEA

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

#### TERRE MEAT

Filet de volaille, cœur 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

### DESERTS

Mille-feuilles pomme caramel 13 €

Caramel apple mille-feuille

Salade de croquettes de crevettes 27 €

Shrimp croquette salad

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

### GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

#### MER SEA

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 €

Pates 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 €

#### TERRE MEAT