



RESTAURANT



ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques juste saisies, panais crémeux et sarrasin croustillant 17 €
Seared scallops, creamy parsnip, and crispy buckwheat

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

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

MENŪ MOMENT

DEUX SERVICES, TWO COURSES 29 €
TROIS SERVICES, THREE COURSES 37 €

Merci de demander à notre chef de rang le menu de la semaine
Please ask our head waiter for the menu of the week

PLATS

MER SEA

Brochette de noix de Saint-Jacques grillée, pak-choï et céleri fondant, sauce aux agrumes 31 €
Grilled scallop skewers, pak choi and tender celery, citrus sauce

Salade de croquettes de crevettes 27 €
Shrimp croquette salad

Brochette de noix de Saint-Jacques, poêlée de légumes racines et crème d'agrumes 30 €
Scallop skewer, sautéed root vegetables and mixed citrus cream

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, mousseline de butternut, fenouil rôti et sauce vierge au piment doux 29 €
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

TERRE MEAT

Salade Amour 26 €
Filet de volaille, coeurs 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

Quasi de veau rôti, mousseline de butternut et grenailles rôties, sauce marchand de vin 28 €
Roasted veal rump, butternut squash purée and roasted baby potatoes, red wine jus (sauce marchand de vin)

Tartare de bœuf au couteau, condiment poivron et paprika fumé, pommes dauphine 30 €
Knife-cut beef tartare with bell pepper condiment, smoked paprika and pommes dauphine

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

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

VÉGÉTAL VEGETARIAN

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



GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Au choix / Choice of 5 €

Riz pilaf - Pilaf rice, Mousseline de pomme de terre - Mashed potato purée

Pommes grenailles rôties - Roasted baby potatoes, Salade verte - Green salad

Pates au beurre - Buttered pasta, Légumes de saison - Seasonal vegetables

Pommes dauphines et mayonnaise truffée 11€

Dauphine potatoes & truffle mayonnaise

DESSERTS

Tartelette citron meringuée 13 €

Lemon meringue tartlet

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

Mousse au chocolat façon grand-mère à partager 20 €

Grandmother-style chocolate mousse to share

Comme un Affogato à la Vodka Belvedere Café 9 €

Like a Affogato with Belvedere Vodka Coffee

Café ou thé gourmand 13 €

Gourmet coffee or tea



Enjoy the View

