

À PARTAGER TO SHARE

Pommes de terre ‘soufflées’, câpres et citron jaune <i>‘Souffléed’ potatoes, capers and lemon</i>	25
Huitres La Laurène baie de Quiberon, par six <i>La Laurène oysters from Quiberon bay, by six</i>	42
Thon albacore à cru, épices et riz croustillant <i>Raw albacore tuna, spices and crispy rice</i>	36
Jambon ibérique de la Maison Bellota Bellota <i>Bellota Bellota’s Iberian ham</i>	40
Fleurs de courgette en tempura, aioli <i>Courgette flower tempura, aioli</i>	34

ENTRÉES STARTERS

Tourteau rafraîchi aux herbes, navet et radis, jus au vert <i>Refreshed crabmeat with herbs, turnip and radish, green jus</i>	38
Tomates cerises de Christophe Latour, sel de pain toasté, cerises, amandes <i>Christophe Latour cherry tomatoes, toasted bread salt, cherries, almonds</i>	34
Soupe d’oignons paille gratinée au Comté 34 mois <i>French onion soup, gratinated with 34 month matured Comté</i>	39
Légumes printaniers, marjolaine et citron brûlé, crème de haddock <i>Spring vegetables, marjoram and burnt lemon, haddock cream</i>	33
Algue nori croustillante, aubergine fumée, boeuf à cru <i>Crispy nori seaweed, smoked aubergine, raw beef</i>	37

SALADES SALADS

Salade façon niçoise - avec ou sans anchois - <i>Niçoise salad - with or without anchovies -</i>	44
Salade de grosses crevettes au sautoir & avocat, sauce cocktail <i>Seared large prawn & avocado salad, cocktail sauce</i>	52
Salade César de volaille «Culoiselle» avec ou sans poitrine <i>‘Culoiselle’ chicken Caesar salad with or without bacon</i>	46
Salade de homard bleu, vinaigrette truffée <i>Blue lobster salad, truffle vinaigrette</i>	78

PLATS MAIN COURSES

Saint-pierre confit, petits pois, algues du Croisic <i>Confit John Dory, green peas, seaweed from Le Croisic</i>	76
Sole meunière, pousses d'épinard à peine tombées <i>'Sole meunière', sautéed spinach</i>	126
Riz croustillant aux coquillages et encornets, artichauts grillés, aïoli herbacé <i>Crispy rice with shellfish and squid, grilled artichokes, herb aioli</i>	58
Pigeon du Mont Royal au foin, rhubarbe, laitue, estragon <i>Pigeon from Mont Royal with hay, rhubarb, lettuce, tarragon</i>	65
Filet de bœuf de la Ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce foyot <i>Tenderloin of beef from Belles Robes farm, potato tagliatelle, foyot sauce</i>	79
Suprême de volaille Culoiselle, légumes de saison, sucs de cuisson à la tagette <i>«Culoiselle» chicken breast, seasonal vegetables, cooking jus with marigold</i>	62
Risotto au safran, fleurs de courgette, scarmoza fumée <i>Risotto with saffron, courgette flowers and smoked scarmoza</i>	42
Ravioli aubergine et basilic, pesto de roquette, chèvre de Monsieur Fabre <i>Aubergine and basil ravioli, rocket pesto, Monsieur Fabre goat cheese</i>	43
Entrecôte de la Ferme des Belles Robes, tagliatelles de pommes de terre, sauce foyot pour - deux personnes - <i>Entrecôte of beef from Belles Robes farm, potato tagliatelles, foyot sauce - for two -</i>	159
Volaille jaune des Landes entière rôtie - pour deux personnes - <i>Whole roasted Landes chicken - for two -</i>	135

GARNITURES SIDE DISHES

Cœur de sucrine de chez Christophe Latour <i>Baby gem from Christophe Latour</i>	11
Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur <i>Baby spinach, with butter or steamed</i>	14
Légumes de saison, sautés ou vapeur <i>Seasonal vegetables, sautéed or steamed</i>	11
Pommes de terre, frites ou purée <i>Potatoes, french fries or mashed potatoes</i>	11
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	11

INTEMPOREL TIMELESS	Escalope de veau Grain de soie à la milanaise, salade <i>Milanese-style 'Grain de soie' veal escalope, salad</i>	52	
	Croque-monsieur jambon Prince de Paris & Comté, salade <i>Comté & Prince de Paris ham croque-monsieur, salad</i>	48	
	Mezzi rigatoni aux tomates, burrata, pesto de pistache <i>Mezzi Rigatoni with tomatoes, burrata and pistachio pesto</i>	42	
	Club sandwich au poulet, frites <i>avec ou sans poitrine</i> <i>Chicken club sandwich, French fries with or without bacon</i>	52	
	Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger, French fries</i>	48	
	Fish & chips <i>Fish & chips</i>	44	
	Lobster roll à notre façon <i>Lobster roll our way</i>	107	
	Supplément caviar Kristal (10g) <i>Additional Kristal caviar (10g)</i>	65	
	FROMAGES CHEESES		
	Sélection de fromages affinés <i>Selection of matured cheeses</i>	28	
DESSERTS			
Pêche plate <i>Peach</i>	28		
Pistache <i>Pistachio</i>	28		
Mangue <i>Mango</i>	28		
Big brest fraise/vanille <i>Strawberry/vanilla big brest</i>	22		
Tarte framboises/thym <i>Raspberry/thyme tart</i>	22		
Saint-Honoré <i>Saint-Honoré</i>	22		

LE PRIX S'ENTEND NET EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉ 5%

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE, ITALIE, ET ESPAGNE

LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

UN CODE VESTIMENTAIRE CHIC DÉCONTRACTÉ EST APPLIQUÉ AU SEIN DE NOS RESTAURANTS ET DE NOTRE BAR. NOUS VOUS PRIONS DE NE PAS PORTER DE CASQUETTES, DE SURVÊTEMENTS, DE SHORTS OU DE TONGS.

LES CHIENS DE NOTRE CLIENTÈLE EXTERIEURE NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS L'ENCEINTE DE NOS POINTS DE VENTE.

LES CHIENS D'ASSISTANCE SONT TOUTEFOIS LES BIENVENUS DANS L'ENSEMBLE DE L'HÔTEL.

PRICES ARE SHOWN IN EUROS, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.

ALL MEAT ARE SOURCED FROM FRANCE, ITALY AND SPAIN

ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST

WE HAVE A 'SMART CASUAL' DRESS CODE IN OUR BAR AND RESTAURANTS, WHERE WE KINDLY ASK THAT YOU REFRAIN FROM WEARING CAPS, SPORTSWEAR, SHORTS OR FLIP-FLOPS.

ALL LIVE ANIMALS FROM NON-RESIDENT GUEST, INCLUDING PET DOGS, ARE NOT PERMITTED IN OUR HOTEL.

ASSISTANCE DOGS ARE ALLOWED IN OUR HOTEL