



MENU

À GRIGNOTER

Bouillon de tellines & cocos, fenouil fondant

Bouillon of tellins and coco beans, tender fennel G, SH, F, D, C, S
28

Chou-fleur rôti, mornay au comté 24 mois, infusé au safran

*Roasted cauliflower, mornay with comté 24 months,
infused with saffron* G, P, D
24

Saucisse artisanale grillée à la braise, pickles de moutarde

Char-grilled handmade sausage with mustard pickles P, D, MU
26

Pizzetta, bœuf Wagyu fumé et affiné 12 mois en cave

Pizzetta, smoked Wagyu beef and aged 12 months in cellar G, P, SO, D
48

Pizzetta, tarama & œufs de saumon, herbes fraîches (Supp caviar MP)

*Pizzetta, tarama & salmon eggs, fresh herbs
(extra caviar MP)* G, F, P, SO, D, S
42

Pizzetta, Mont d'Or à la truffe Melanosporum

Pizzetta, Mont d'Or with Black Truffle Melanosporum G, SO, D, S
54

SALADES

Pommes de terre grenaille, émulsion de gratin, truffe Melanosporum

Baby potatoes, gratin emulsion, Melanosporum truffle E, P, D, S
39

Romaine marinée au Xérès, sauce César et fines herbes

*Romaine lettuce, Cesar dressing and fresh herbs
blueberry vinegar* E, F, MU, D, S
32

LES CRUDOS

Gravlax d'Ombre Chevalier, gaufre à la courge rouge

Grayling gravlax, red squash waffle G, E, F, P, D
36

Ceviche de Mulet à la mandarine infusée au piment d'Espelette

*Mullet ceviche with mandarin infused with
Espelette pepper* F, C
29

Bœuf Black Angus rôti mariné, sauce vierge épicée

Roasted marinated Black Angus beef, spicy virgin sauce
34

CAVIAR

Sélection de Caviar by Casparian E, F, G, D, SH, SO, N, S, SE

Caviar selection by Casparian

50 g - 290

125 g - 580

PÂTES

Rigatoni all'Amatriciana, pancetta croustillante

Rigatoni Amatriciana, crispy pancetta G, E, P, SO, D, C
38

Ravioli à la ricotta, pesto d'herbes, épinards au beurre de sauge

*Ravioli with ricotta, herb pesto, spinach
with sage butter* G, E, P, SO, D, C
32

Cannelloni au four "façon bolognaise"

*Oven-baked cannelloni "bolognese
style"* G, E, P, SO, D, C

36





MENU

VIANDES

Onglet de bœuf Black Angus grillé au feu de bois

Grilled Black Angus hanger steak over an open flame D, C, S
68

Épaule d'agneau de lait des Pyrénées aux aromates

Shoulder of Pyrenean milk-fed lamb with herbs P, D, C, S
140

Côte de veau grillée aux herbes

Grilled veal chop with herbs D, C, S
66

Volaille rôtie et braisée aux truffes Melanosporum

Roasted and braised poultry with
Melanosporum truffles D, C, S
55

MIJOTÉS

Joue de bœuf confite à la bordelaise

Beef cheek confit à la bordelaise P, D, C, S
42

Veau braisé, légumes confits, sauce veloutée

Veal braised with confit vegetables, velvety sauce G, P, D, C
46

Dos de cabillaud étuvé aux légumes de saison épicés

Braised cod fillet with spicy seasonal vegetables F, P, D, C, S
42

POISSONS

Daurade Royale entière cuite en croûte de noix de Grenoble

Cooked whole Sea Bream in a Grenoble
walnut crust G, E, F, D, N, C, S
MP

Barbue au four, sauce au vin jaune et trois caviars

Baked brill with yellow wine sauce and three caviars F, D, C, S
64

Filet de Saint-Pierre poêlé, risotto au céleri, jus de livèche

Pan-seared John Dory fillet, celery risotto, lovage juice F, D, C, S
44

ACCOMPAGNEMENTS

Polenta de nos paysans crémeuse au gorgonzola

Creamy polenta with gorgonzola P, D
12

Haricots verts sautés à l'huile et à la marjolaine

Sautéed green beans with olive oil and marjoram C, D
12

Purée de courge butternut au beurre noisette, romarin

Butternut squash purée with brown butter, rosemary D
12

Pousses d'épinards au Pecorino Romano

Spinach shoots with Pecorino Romano cheese D, S
12

Pommes frites (supp truffe +16)

French fries (extra truffle +16)
12

Purée de pommes de terre (supp truffe +16)

Mashed potatoes (extra truffle +16) D
12

Corporate Chef : Rocco Seminara

Executive Chef : Bilal Amrani

C - CELERY - D - DAIRY - G - GLUTEN - E - EGGS - N - NUTS - F - FISH - MO - MOLLUSCS - MU - MUSTARD
P - PEANUTS - L - LUPIN - SE - SESAME - SO - SOYA BEANS - SH - SHELLFISH - S - SULPHITES