
À la carte

**ŒUF FLORENTINE
& CAVIAR OSCIETRA BELGE** 22 €
Épinards, espuma hollandaise, pain

TARTARE DE BŒUF 19 €
Citron bergamote, raifort, caviar belge Platinum

NOIX DE SAINT-JACQUES 26 €
Topinambour, salsifs, pignons de pin

ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉE (350 G) 49 €
Pommes Anna, sauce béarnaise

POT-AU-FEU DE HOMARD (500/600 G) 49 €
Nage de homard, petits légumes

SOLE GRENOBLOISE 49 €
Épinards, purée de pommes de terre au beurre
façon Robuchon

PLAISIR SUCRÉ 16 €
Feuilleté – Noisette – Caramel

CRÉMEUX AU CARMEL 15 €
Biscuit Joconde, caramel au beurre salé,
mousseline au caramel

FEUILLETÉ POMME & NOISETTE 15 €
Ganache caramel, crémeux noisette, compote de pomme

Menu 5 services

98 €/pers.

Servi à l'ensemble de la table

sélection de vin à 49€

AMUSES-BOUCHE

TARTARE DE BŒUF 19 €
Citron bergamote, raifort, caviar belge Platinum

NOIX DE SAINT-JACQUES 26 €
Topinambour, salsifs, pignons de pin

DOS DE SKREI 32 €
Betterave – Chou-fleur – Piment vert

FILET DE CANARD DE BARBARIE 38 €
Patate douce – Brocoli – Amande – Porto

PLAISIR SUCRÉ 16 €
Feuilleté – Noisette – Caramel

OU/ET

SÉLECTION DE FROMAGES DU CHEF

Ou sup. +9€

Et sup. +20€

MIGNARDISES

Tout changement sur le menu, peut entraîner un supplément.

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers !

Nous attirons votre attention : la composition des produits peut varier.

