

À PARTAGER À L'APÉRO

- HOUMOUS DE PANAIS, HUILE DE PERSIL, FOCACCIA MOELLEUSE | 16
EXCEPTIONNELLE CECINA DE BOEUF, AFFINÉ 12 MOIS, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 22
ASSORTIMENT DE BELLES CHARCUTERIES IBÉRIQUE, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 26
CAVIAR OSCIÈTERE MAISON KAVIARI, BIBALASKAS, 30GR | 90
50GR | 150

ENTRÉES

- BETTERAVES CUITES EN ROBE DES CHAMPS, CRÈME GLACÉE MOUTARDE,
COULIS DE BETTERAVES AU VINAIGRE DE MYRTILLES | 18
RAVIOLO AU CRABE BLEU, MENTHE FRAICHE ET CITRON CONFIT, BISQUE LÉGÈRE INFUSÉE À LA CITRONNELLE | 19
SAUMON À LA PARISIENNE, MAYONNAISE LÉGÈRE À L'ESTRAGON, GEL CITRON À L'ENCRE DE SEICHE,
CONDIMENT CLÉMENTINE AUX BAIES DE SICHUAN | 22
PÂTÉ EN CROUTE, PINTADE, RIS DE VEAU ET FOIE GRAS, PICKELS DE LÉGUMES | 24
FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU JURANÇON, PÂTE DE DATTE MEDJOOOL, GEL BERGAMOTE,
PICKELS DE POIRE AU POIVRE SAUVAGE | 25

PLATS

- NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE NOISETTE, CHAPELURE DE NOISETTES, CRÈME DE PANAIS | 36
JOUES DE COCHON IVRES DE PINOT NOIR, POMME PURÉE | 29
BELLE NOIX D'ENTRECOTE DE BOEUF ANGUS AU POIVRE SARAWAK, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF | 38
CHAPON FARCI À LA TRUFFE, SAUCE AU FOIE GRAS TRUFFÉE | 39
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CAVIAR OSCIÈTRE, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES | 42
CÔTE DE BOEUF MATURÉE SÉLECTION ALSACE, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES,
POUR LE NOMBRE DE PERSONNES DE VOTRE CHOIX | 14 EUROS LES 100GR
LE GRAMMAGE DES CÔTES DE BŒUF EST DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

Sublimer vos entrées et plats de poisson de Caviar Oscière | Supplément 30

FROMAGES ET DESSERTS

- ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING
PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES | 18
CRÉMEUX CITRON, AGRUMES EN SEGMENT, LES ÉCORSES CONFITES, CRÈME GLACÉE MENTHE ET FROMAGE BLANC | 14
TARTE SOUFLÉE CHAUDE AU CHOCOLAT, PRALINÉ ET FLEUR DE SEL, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE DE TAHITI | 14
BABA AU RHUM D'EXCEPTION, CRÈME MONTÉE VANILLE, MINISTRONE DE FRUITS EXOTIQUES | 14
SORBET CITRON ARROSÉ À LA CHARTREUSE JAUNE | 14
SORBET POIRE ARROSÉ À LA POIRE WILLIAMS DE LA MAISON METTÉ | 14

POUR VOS ENFANTS, SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGONS OU PÊCHE DU JOUR, POMME PURÉE OU FRITES
DEUX BOULES DE CRÈME GLACÉE OU SORBET PRÉPARÉ PAR NOS SOINS | 20

NOUS PORTONS À VOTRE INTENTION QU'UN DROIT DE COUVERT DE 10€ VOUS SERA FACTURÉ
SI VOUS NE COMMANDEZ PAS AU MOINS UN PLAT PRINCIPAL PAR CONVIVE

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE

OEUF MOLLET FRIT, SAUCE HOLLANDAISE, JAMBON BLANC DE BELLOTA
OU
TATAKI DE THON, CRÉMEUX AVOCAT, PAMPLEMOUSSE BRULÉ

PLATS

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE NOISETTE, CHAPELURE DE NOISETTES, CRÈME DE PANAIS
OU
JOUES DE COCHON IVRES DE PINOT NOIR, POMME PURÉE

FROMAGE OU DESSERT

TOMME D'ALSACE AUX FLEURS, PÂTE DE COING
PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES
OU
TARTELETTE BERGAMOTE, CRÈME GLACÉE AU CAILLÉ DE BREBIS

ENTRÉE PLAT DESSERT | 50

MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS

ENTRÉE

OEUF MOLLET FRIT, SAUCE HOLLANDAISE, JAMBON BLANC DE BELLOTA | 12
OU
TATAKI DE THON, CRÉMEUX AVOCAT, PAMPLEMOUSSE BRULÉ | 12

PLATS

PALERON DE BOEUF ANGUS COMME UNE DAUBE À LA PROVENÇALE, POLENTA CRÉMEUSE | 20
OU
FILET DE LOUP, BEURRE BLANC AU CITRON CONFIT ET AUX OEUF DE TRUITE, KASKNEPFLE | 20

FROMAGE OU DESSERT

TOMME D'ALSACE AUX FLEURS, PÂTE DE COING
PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES | 11
OU
TARTELETTE BERGAMOTE, CRÈME GLACÉE AU CAILLÉ DE BREBIS | 11

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT | 26
ENTRÉE PLAT DESSERT | 30

TO SHARE AS AN APERITIF

- PARSNIP HUMMUS, PARSLEY OIL, SOFT FOCACCIA | 16
EXCEPTIONAL CECINA DE BEEF, AGED 12 MONTHS, ESPELETTE PEPPER BUTTER | 22
SELECTION OF FINE IBERIAN CHARCUTERIE, ESPELETTE PEPPER BUTTER | 26
OSCIETRA CAVIAR BY KAVIARI, BIBALASKAS, 30G | 90
50G | 150

STARTERS

- BEETS COOKED IN THEIR SKINS, MUSTARD ICE CREAM, BEET COULIS WITH BLUEBERRY VINEGAR | 18
BLUE CRAB RAVIOLO, FRESH MINT AND PRESERVED LEMON, LIGHT BISQUE INFUSED WITH LEMONGRASS | 19
PARISIAN-STYLE SALMON, LIGHT TARRAGON MAYONNAISE, SQUID INK LEMON GEL,
CLEMENTINE CONDIMENT WITH SICHUAN PEPPER | 22
PÂTÉ EN CROÛTE WITH GUINEA FOWL, VEAL SWEETBREADS, AND FOIE GRAS, PICKLED VEGETABLES | 24
DUCK FOIE GRAS COOKED WITH JURANÇON, MEDJOL DATE PASTE, BERGAMOT GEL,
PICKLED PEAR WITH WILD PEPPER | 25

MAINS

- SEARED SCALLOPS IN BROWN BUTTER, HAZELNUT CRUST, PARSNIP CREAM | 36
PORK CHEEKS BRAISED IN PINOT NOIR, MASHED POTATOES | 29
PRIME ANGUS RIBEYE, SARAWAK PEPPER SAUCE, BEEF FAT FRIES | 38
TRUFFLE-STUFFED CAPON, FOIE GRAS TRUFFLE SAUCE | 39
HAND-CUT BEEF TARTARE WITH OSCIÈTRE CAVIAR, BEEF FAT FRIES, HERB MESCLUN | 42
DRY-AGED RIB OF BEEF, ALSACE SELECTION, BEEF FAT FRIES, HERB MESCLUN
SERVED FOR YOUR DESIRED NUMBER OF GUESTS | 14 PER 100G
BEEF RIB WEIGHT AVAILABLE UPON REQUEST

ENHANCE YOUR STARTERS AND FISH DISHES WITH OSCIÈTRE CAVIAR | SUPPLEMENT 30

CHEESES AND DESSERTS

- CHEESES FROM FROMAGERIE ST NICOLAS, QUINCE PASTE
PREPARED BY US, MESCLUN WITH HERBS | 18
LEMON CREAM, CITRUS SEGMENTS, CANDIED PEELS, MINT AND FROMAGE BLANC ICE CREAM | 14
WARM CHOCOLATE SOUFFLÉ TART, PRALINE AND FLEUR DE SEL, TAHITIAN VANILLA ICE CREAM | 14
PREMIUM RUM BABA, VANILLA WHIPPED CREAM, EXOTIC FRUIT MINISTRONE | 14
LEMON SORBET DRIZZLED WITH YELLOW CHARTREUSE | 14
PEAR SORBET DRIZZLED WITH WILLIAMS PEAR FROM MAISON METTÉ | 14

FOR YOUR CHILDREN STUFFED GUINEA FOWL SUPREME WITH MUSHROOMS OR CATCH OF THE DAY, MASHED POTATOES OR FRIES
TWO SCOOPS OF HOUSE-MADE ICE CREAM OR SORBET | 20

WE PLEASE NOTE THAT YOU WILL BE CHARGED A COVERAGE FEE OF €10 IF YOU DO NOT ORDER AT LEAST
ONE MAIN DISH PER GUEST

MENU DÉCOUVERTE

STARTERS

CRISPY SOFT-BOILED EGG, HOLLANDAISE SAUCE, BELLOTA WHITE HAM | 12

OR

TUNA TATAKI, CREAMY AVOCADO, CARAMELIZED GRAPEFRUIT | 12

MAINS

ROASTED SCALLOPS WITH BROWN BUTTER, HAZELNUT CRUMBLE, PARSNIP CREAM

OR

PORK CHEEKS BRAISED IN PINOT NOIR, MASHED POTATOES

CHEESE OR DESSERT

SAINTALSATIAN FLOWER-TOPPED TOMME, HOMEMADE QUINCE PASTE, HERB MESCLUN | 11

OR

BERGAMOT TARTLET, SHEEP'S CURD ICE CREAM | 11

ENTRÉE PLAT DESSERT | 50

LUNCH MENU

ONLY LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS

STARTER

CRISPY SOFT-BOILED EGG, HOLLANDAISE SAUCE, BELLOTA WHITE HAM | 12

OR

TUNA TATAKI, CREAMY AVOCADO, CARAMELIZED GRAPEFRUIT | 12

MAINS

ANGUS BEEF CHUCK SLOW-BRAISED PROVENÇAL STYLE, CREAMY POLENTA | 20

OR

SEABASS FILLET, PRESERVED LEMON BEURRE BLANC WITH TROUT ROE, KASKNEPFLE | 20

CHEESE OR DESSERT

SAINTALSATIAN FLOWER-TOPPED TOMME, HOMEMADE QUINCE PASTE, HERB MESCLUN | 11

OR

BERGAMOT TARTLET, SHEEP'S CURD ICE CREAM | 11

STARTER MAIN OR MAIN DESSERT | 26

STARTER MAIN DESSERT | 30

HERE WE COOK RAW AND FRESH QUALITY PRODUCTS CAREFULLY SELECTED
JUICES AND SAUCES SIMMER OVERNIGHT. SORBET AND ICE CREAM ARE ALSO HOMEMADE...