




LES ENTRÉES – STARTERS À LA CARTE

-  **Le Gaspacho de tomates et melon, tartine de burratina au basilic** **32 €**
Tomato and melon gazpacho, burratina toast with basil

- Le Céleri façon rémoulade à la langouste** **46 €**
Celeriac remoulade, lobster

- Le Wahoo en carpaccio au citron et piment d'Espelette** **44 €**
Wahoo carpaccio with lemon and Espelette pepper
supplément caviar / add caviar (10g) **+ 40 €**

- Le Foie de canard au torchon, chutney mangue-papaye, pain grillé** **48 €**
Duck foie gras Torchon style, mango-papaya chutney, grilled bread

- L'assiette de Pata Negra ou Pastrami**  **, toast à la tomate** **28 €**
Plate of Pata Negra or kosher Pastrami, pan con tomate

-  **Les Raviolis de champignons à la truffe** **42 €**
Mushroom ravioli with truffle

- Les Langoustines croustillantes au basilic** **52 €**
Crispy scampi with basil

- Pommes de terre écrasées au caviar Oscietàre (20gr)** **80 €**
Mashed potatoes with Ossetra caviar (20g)

 Plat végétarien // Vegetarian dish

Nos viandes sont d'origine Française, Européenne, Australienne et Japonaise // Our meat is from France, Europe, Australia & Japan

Liste des allergènes disponible à la demande // Allergen listing available on demand

Prix Nets - service compris // Net price - service included

LES PLATS – MAIN COURSES À LA CARTE

 Le Quinoa aux légumes printaniers, façon risotto <i>Risotto style quinoa with Spring vegetables</i> -----	45 €
Les Spaghettis tomate <i>Spaghetti, tomato sauce</i> -----	35 €
Les Spaghettis langouste <i>Lobster spaghetti</i> -----	85 €
Le Mahi-Mahi, petits pois, émulsion champagne et caviar Oscière <i>Mahi-Mahi, peas, champagne emulsion, Ossetra caviar</i> -----	82 €
La Sole de petit bateau « belle meunière » et la fameuse purée de pommes de terre de Joël Robuchon <i>Sole meunière, Joël Robuchon's famous mashed potatoes</i> -----	98 €
Le Suprême de volaille fermière aux morilles, asperges vertes, sauce Albufera <i>Farmhouse chicken supreme, morels, green asparagus, Albufera sauce</i> -----	58 €
Les Côtelettes d'agneau, caviar d'aubergine, aubergines laquées au soja <i>Lamb chops, eggplant caviar, eggplant glazed with soy</i> -----	69 €
Les Mini-burgers de bœuf au foie gras, frites <i>Mini beef burgers, duck foie gras, French fries</i> -----	38 €
Le Filet de bœuf, sauce au poivre et la fameuse purée de pommes de terre de Joël Robuchon <i>Beef tenderloin, Joël Robuchon's famous mashed potatoes, pepper sauce</i> -----	85 €
Le Tomahawk, jus de viande et la fameuse purée de pommes de terre de Joël Robuchon <i>The Tomahawk, Joël Robuchon's famous mashed potatoes, gravy sauce</i>	450 €

 *Plat végétarien // Vegetarian dish*

*Nos viandes sont d'origine Française, Européenne, Australienne et Japonaise // Our meat is from France, Europe, Australia & Japan
Liste des allergènes disponible à la demande // Allergen listing available on demand
Prix Nets - service compris // Net price - service included*

LES À COTÉS

La fameuse purée de pommes de terre de Joël Robuchon <i>Joël Robuchon's signature mashed potatoes</i> -----	12 €
Les frites <i>French Fries</i> -----	10 €
La salade <i>Salad with greens</i> -----	10 €
La poêlée de légumes <i>Pan roasted vegetables</i>	10 €

LES DESSERTS – DESSERTS

La Sélection de pâtisseries du jour <i>Pastries of the day selection</i> -----	15 €
Les Agrumes, crémeux yuzu et sorbet citron <i>Citrus fruits, yuzu cream and lemon sorbet</i> -----	18 €
Le Feuille à feuille de Chocolat, praliné noisette et caramel aux épices <i>Leaf to leaf of chocolate, hazelnut praline, spiced caramel sauce</i> -----	20 €
L'Exotique, ananas rôti, mangue et sorbet passion-banane <i>Roasted pineapple, mango and passion-banana sorbet</i> -----	20 €
Le Soufflé au chocolat Guanaja et son cœur coulant <i>Guanaja chocolate soufflé and it's melting heart</i> -----	20 €
La Framboise, biscuit noisette, sorbet yaourt et gelée de framboises <i>Raspberry, hazelnut biscuit, yoghurt sorbet and raspberry jelly</i>	22 €



MENU DÉCOUVERTE

150 €

servi avec une coupe de Champagne Perrier-Jouët Grand Brut
including a glass of Perrier-Jouët Grand Brut Champagne

L'Amuse-bouche du moment

Seasonal Amuse-Bouche

Le Céleri façon rémoulade à la langouste

Celeriac remoulade, lobster

ou/ or

Les Raviolis de champignons à la truffe

Mushroom ravioli with truffle

Le Mahi-Mahi, petits pois, émulsion champagne et caviar Oscière

accompagné de la fameuse purée de Joël Robuchon

Mahi-Mahi, peas, champagne emulsion, Ossetra caviar

served with Joël Robuchon's famous mashed potatoes

ou/ or

Le Suprême de volaille fermière aux morilles, asperges vertes, sauce Albufera

accompagné de la fameuse purée de Joël Robuchon

Farmhouse chicken supreme, morels, green asparagus, Albufera sauce

served with Joël Robuchon's famous mashed potatoes

Dessert au choix parmi notre sélection

"A la carte" dessert

Le Café