

GRAND GOURMANDE

Parfait, brioche \\ Parfait, brioche.
Ostra, “beurre blanc” \\ Oyster, “beurre blanc”
Ventresca de atun niçoise \\ Tuna belly niçoise

Amuse Bouche

Ancas de rana, bouillabaise \\ Frog legs, bouillabaise
Lenguado meunière \\ Meunière sole

Consomé a la Royal, Beaujolaise, caviar

Consomé a la Royal, Beaujolaise, Caviar

16€

Foie gras en “croûte”, Cabernet, geleé de higos

Foie gras “en croûte”, Cabernet and fig jelly

19€

Anguila ahumada, Ceps, Oliva negra

Smoked eel, Ceps, Black Olive

24€

Rodaballo grillé, champagne

Grilled Turbot, Champagne

26€

“Poule de Bresse”, patata, trufa negra

“Bresse” chicken, Potato, black truffle

24€

“Pot au Feu”

“Pot au Feu”

30€

Crème bruleé, pistachio, “Sabayon” Cassis

Crème bruleé, Pistacho, Cassis “Sabayon”

9€

Saint Honoré

Saint Honoré

9€

Mignardises

68€