

SEMS

PRINTEMPS...

PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H30 À 14H30
FROM MONDAY TO FRIDAY FROM 12.30 PM TO 2.30 PM

A PARTAGER

Planche de charcuterie artisanale <i>Cold cuts selection to share</i>	21 €
Sélection de fromages affinés <i>Cheese selection to share</i>	15 €
Gambas croustillantes, sauce chili (6 pièces) <i>Crispy king prawns with chili sauce (6 pieces)</i>	30 €
6 Huîtres n°4 de chez Tarbouriech, à la parisienne <i>6 Oysters n°4 from Tarbouriech, parisian way</i>	40 €

CHAMPAGNE BRUT	€
Pol Roger 'Pure' Extra Brut	34
Bollinger Cuvée Spéciale	29
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ	
Billecart Salmon	32
Bollinger Brut Rosé	34
VINS BLANCS	
Chablis - Christian Moreau, 2017	22
Sancerre - Le Tournebride - Vincent Gaudry, 2016	18
Meursault - Henri Pion, 2015	36
Saint-Péray - Hongrie - M. Chapoutier, 2017	26
Corse - Bianco Gentile 1769 - Clos Venturi, 2016	16
VINS ROUGES	
Gevrey-Chabertin - La Justice - Antonin Guyon, 2016	34
Châteauneuf-du-Pape - Pie VI - M. Chapoutier, 2016	28
Pessac-Léognan - Domaine de Chevalier, 2013	38
Médoc - Le Médoc de Cos - Château Cos d'Estournel, 2013	22
Coteaux du Languedoc - Prestige Rouge - Ch. Puech Haut, 2016	18
VINS ROSÉS	
Côtes de Provence - Château Barbeyrolles, 2017	18
Côtes de Provence - Whispering Angel - Château D'Esclans, 2017	16

POUR COMMENCER

COEUR DE LAITUE, au vieux parmesan Reggiano, à l'huile d'olive Olio Novaro <i>HEART OF LETTUCE, Parmigiano Reggiano, Olio Novaro olive oil</i>	18
ASPERGES BLANCHES, polonaise de chou-fleur & vinaigrette aux noisettes <i>WHITE ASPARAGUS, cauliflower & hazelnuts vinaigrette sauce</i>	38
THON DE MÉDITERRANÉE, finger croustillant & émulsion de tamarin - olive Kalamata <i>MEDITERRANEAN TUNA, crispy finger & tamarind - Kalamata olive emulsion</i>	27
TOURTEAU, sa chair, voile de fleurs, tomates cerises, sauce Cardinal légèrement épicée <i>CRAB, the meat, flowers veil, cherry tomatoes, Cardinal sauce lightly spiced</i>	39
BAR, en carpaccio, à l'huile d'olive Olio Novaro & citron caviar <i>SEA BASS, carpaccio with Olio Novaro olive oil & caviar lemon</i>	35
NOUGAT DE VOLAILLE & FOIE GRAS, aux champignons des bois, légumes en pickles <i>CHICKEN & FOIE GRAS TERRINE with wild mushrooms & pickled vegetables</i>	28
BURRATA, raïta de concombre, sumac & grenade <i>BURRATA, cucumber raita, sumac & pomegranate</i>	25

ENSUITE

€

LA MER...

SAUMON ORGANIC, asperges & jeunes poireaux, sabayon à l'oseille & citron confit 48
GRILLED ORGANIC SALMON, asparagus & baby leeks, zabaglione cream with sorrel & lemon preserve

SAINT-PIERRE, à la vapeur de safran & orange - carottes & navet boule d'or 52
JOHN DORY, steamed with saffron & orange - carrots & golden turnip

LOUP ÉTUVÉ, céleri cuit en croûte de sel, sauce Savagnin & tartare d'algues 50
BRAISED BASS, celery cooked in a salt crust, «Savagnin» sauce & seaweed tartare

LA TERRE...

"POJARSKI" DE VOLAILLE, aux céréales, patates douces & tomates confites, sauce romesco 32
CHICKEN 'POJARSKI', with cereals, sweet potatoes & tomato preserve, romesco sauce

CHIFFERI, au beurre de truffe & jambon "Le Bon Paris" 40
CHIFFERI, with truffle butter & smoked ham

FILET DE BOEUF, aux trois poivres, "frites qui croustillent" 59
BEEF FILLET, three peppers sauce, crispy french fries

LAPIN DE BOURGOGNE, farci aux herbes, gnocchis au vieux Cantal & échalotes grises confites 37
BURGUNDY RABBIT, stuffed with herbs, aged Cantal cheese gnocchi & grey shallots preserve

VÉGÉTAL...

LES SPAGHETTINI ARTISANAUX, tomates cerises & basilic 28
SPAGHETTINIS traditionally made, cherry tomatoes & basil

RISOTTO CARNAROLI, réserve San Massima, aux asperges vertes & morilles 45
RISOTTO CARNAROLI, riserva san Massima with green asparagus & morel mushrooms

LES DESSERTS

€

Le chariot de desserts de Jimmy Mornet 17
Desserts from the trolley

Assortiment de glaces & sorbets d'Emmanuel Ryon, « Une Glace à Paris » 15
Ice Cream & sorbet assortment from Emmanuel Ryon, 'Une glace à Paris'

Assiette de fruits exotiques 25
Assortment of exotic fruits

Café gourmand 20
Coffee served with a selection of small pastries

LES GARNITURES

6 €

Haricots verts en persillade
French beans

Riz basmati
Basmati rice

Frites
French Fries

Pomme Purée au beurre Bordier
Mashed potatoes with Bordier Butter

Pousse d'épinards
Baby spinach leaves

Carte élaborée par Jean-François Rouquette . Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, les viandes bovines servies dans nos restaurants proviennent de France & E.U. Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros - taxes & service compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'enclenche de l'établissement.

Menu created by Jean-François Rouquette in accordance with the arrangement of the decree n°2002-1465 date from december the 17th 2002, the bovine meat served in our restaurants come from france, e.u., Japan & Australia our dishes are "homemade" and are on site from gross products. Net prices in euro - tax & service included. Please be advised that cheques are not accepted for payment. For the comfort of our guests, the electronic cigarette is strictly forbidden in the hotel.