



Nos Menus Dégustations

LE DÉJEUNER SUR L'HERBE

EN 3 TABLEAUX - 98€

SAUF LE SAMEDI

LE JARDIN DE L'ARTISTE

EN 5 TABLEAUX - 150€

LA PROMENADE

EN 7 TABLEAUX - 180€

Menu à la carte

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

LE VENDREDI

DÉTAILS DES PRIX CI-CONTRE

Nos Accords mets et vins

LES 3 VERRES DE 10CL - 50€

LES 4 VERRES DE 8CL - 70€

LES 6 VERRES DE 8CL - 100€

ORIGINE DES VIANDES : FR / UE. PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

POUR VOTRE INFORMATION ET EN VERTU DU DÉCRET 2015-47 DU 17 AVRIL 2015,

NOTEZ QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES.

LA LISTE EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.

LES AMUSES BOUCHES

MAQUEREAU | COURGETTE | MELON

L'AUBERGINE

ESTRAGON | MISO BLANC

42€

LE GÂTEAU DE POMMES DE TERRE

AIGLEFIN | CRESSON
(SUPPLÈMENT CAVIAR 25€)

48€

LA LIEU JAUNE

ARTICHAUT | LARD | GINGEMBRE

62€

LA PINTADE

TOMATE | COQUES | CERFEUIL

78€

LE CAMEMBERT

EN ÉMULSION | YAOURT | POMME | CITRON VERT

SUPPLÈMENT 18€

L'ABRICOT

CÉBETTE | AMANDE

31€

LA PÊCHE

VIN ROSÉ | POIVRE DE TASMANIE

38€



Our Tasting Menus

LE DÉJEUNER SUR L'HERBE

IN 3 COURSES - 98€
EXCEPT SATURDAYS

LE JARDIN DE L'ARTISTE

IN 5 COURSES - 150€

LA PROMENADE

IN 7 COURSES - 180€

Menu à la carte

**LUNCH ONLY
FRIDAY**

PRICE DETAILS OPPOSITE

Our wine pairings

3 GLASSES OF 10CL - 50€

4 GLASSES OF 8CL - 70€

6 GLASSES OF 8CL - 100€

MEAT ORIGIN: FRANCE/EU. NET PRICES - SERVICE INCLUDED.

FOR YOUR INFORMATION, AND IN ACCORDANCE WITH DECREE 2015-47 OF APRIL 17, 2015,

PLEASE NOTE THAT OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS.

THE LIST IS AVAILABLE FROM OUR BUTLER.

THE APPETIZERS

MACKEREL | ZUCCHINI | MELON

THE EGGPLANT

TARRAGON | WHITE MISO

42€

THE POTATO CAKE

HADDOCK | WATERCRESS

(EXTRA CAVIAR 25€)

48€

THE YELLOW POLLACK

ARTICHOKE | BACON | GINGER

62€

THE GUINEA FOWL

TOMATO | COCKLES | CHERVIL

78€

THE CAMEMBERT

IN EMULSION | YOGURT | APPLE | LIME

EXTRA 18€

THE APRICOT

SPRING ONION | ALMOND

31€

THE PEACH

ROSÉ WINE | TASMANIAN PEPPER

38€