

Entrée / Starters

Salade Mixte mix salad whit french dressing	12€00
Escargots Label Rouge En Persillade /6 snails red label garlic butter and persil /6	12€50
Soupe De Poisson Gratinée fish soup	15€00
Assiette De Jambon Blanc Truffé plate of white ham truffled	15€50
Avocat Crevettes Sauce Cocktail Pamplemousse avocado shrimp with grapefruit cocktail sauce	16€00
Croque-Monsieur à La truffe, Jambon Blanc et Beaufort french croque monsieur with truffle, ham and beaufort cheese	16€50
Escalope De Foie Gras Poêlée, Abricots Rôtis Au Vinaigre De Calamansi cutlet foie gras pan fry with calamansi vinegar roasted apricots	19€50

prix nets ttc / service compris
la maison n'accepte pas les chèques

Entrées / Starters

Pomme De Terre Rôti Crème et Truffe 16€50
roasted potatoes, cream and slice of truffle

Oeufs Mimosa à La Truffe 16€50
mimosa eggs with truffle cream

Camenbert Rôti à La Truffe 18€00
roasted camembert cheese with truffle

Carpaccio De Poulpe, Vinaigrette Citron et Aioli 18€50
octopus carpaccio with lemon dressing and aioli

Tartare De Daurade, Avocat et Crabe 19€00
seabream tartare, avocado and crab

Croque Monsieur au Caviar 24€00
french croque-Monsieur with caviar

Plateau D'entrées Mixte à Partager (nous consulter)
Mixed Starters Platter to Share (ask us)

Viandes / Meats

Suprême De Volaille Sauce Morilles chicken supreme with morels sauce	24€50
L'incontournable Cordon Bleu Maison homemade breaded chicken with ham and beaufort cheese	26€00
Noix D'entrecôtes Sauce Au Poivre beef steak with pepper sauce	26€50
Magret De Canard Rôti, Abricots Rôtis Au Vinaigre De Calamansi duckbreast cooked with calamansi vinegar roasted apricots	29€00
Ris De Veau Rôti Au Thym, Laurier et Son Jus Brun sweetbread with brun jus	34€00
Tartare De Filet De Bœuf Au Couteau, Caviar et Son Os à Moelle fresh beef tartar with caviar and marrow bone	36€50
Filet De Bœuf Sauce Au Poivre beef filet with pepper sauce	34€00
Filet De Bœuf Rossini beef filet rossini way (cutlet of hot liver duck and truffle sauce)	39€00
Burger, Steak Haché Du Boucher, Sauce Morilles minced beef burger with morels sauce	26€50
Burger Rossini rossini burger (minced beef, truffles and foie gras)	32€50

prix nets ttc / service compris
la maison n'accepte pas les chèques

Les Spécialités Du chef à Partager

(plat et prix pour 2 pers)
(dish and price for 2 pax)

L'incontournable Poulet Fermier Truffé cuisson à basse température The essential truffled farmer chicken cooked at low température	68€00
Souris De Veau cuisson à basse température veal shank confit	85€00
Epaule D'agneau Confit, Tomate et Thym cuisson à basse température the traditionnal candied lamb shoulder, cooked at low température	90€00
Châteaubriand (~600g) beef châteaubriand (~600g)	80€00
Châteaubriand truffé (~600g) beef châteaubriand truffle way (~600g)	100€00

prix nets ttc / service compris
la maison n'accepte pas les chèques

Poissons / Fishs

Les Incoutournables Cuisses De Grenouilles En Persillade 27€50
frog legs with garlic butter and persil

St Jacques Rôties Beurre Monté à La Chair D'Oursin 27€50
roasted scallops with butter sea urchin butter

Calamars à La Provençale 28€00
squid calamari with olive oil and tomato

Filet De Daurade Rôti, Thym et Ail 29€50
roasted seabream filet with thyme and garlic

Pavé De Saumon Rôti, Vierge Au Citron Confit 34€00
roasted salmon, vergin sauce at lemon

Les Spécialités Du chef à Partager

(plat et prix pour 2 pers)
(dish and price for 2 pax)

Duo De Homards Flambés Au Cognac lobster duo flambeed in cognac	105€00
Daurade Entière Grillée Flambée Au Garlaban (~1kg) whole grilled seabream flambeed in garlaban	75€00
Bar Entier Grillé Flambé Au Garlaban (~1,2kg) whole grilled seabass flambeed in garlaban	80€00

Nos Suggestions

Ravioles De Royan aux Herbes ravioli of royan with herbs	25€00
Ravioli De Fromage Frais, Tuffes et Sa Crème De Truffe ravioli of fresh cheese and truffle with truffle cream	27€50
Coquillettes Truffé Au Jambon De Paris pasta shell gratin with ham and truffle cream	31€00

prix nets ttc / service compris
la maison n'accepte pas les chèques

Desserts / Sweet

Brie De Meaux Truffé homemade brie cheese truffled	12€50
Crème Brulée Vanille Bourbon crème brulée	10€00
Crème De Chocolat Au Lait Façon Viennois chocolate milk cream viennois way	10€50
Tarte Fine Aux Pommes et Son Caramel Au Beurre Salé thin apple pie with salty butter caramel	10€50
Soufflé Glacé Grand Marnier frozen soufflé grand marnier	10€50
Grosse Profitérole chocolate profiterole and vanillia ice cream	10€50
Baba Au Rhum Flambé rum baba flamed	11€50
Coupe De Fraises et Framboises Chantilly strawsberry and rawsberry, sweet whipped cream	13€00

Nos Glaces / Ice Cream

glace 1 boule	03€00
glace 2 boules	05€00
glace 3 boules	07€00

(vanille, chocolat, fraise, café, citron)
(vanilla, chocolate, coffee, strawsberry, lemon)

Café Liégeois 09€00
(glace café et vanille, espresso)chantilly
Colonel 09€00
(sorbet citron et vodka)

Chocolat Liégeois 09€00
(glace chocolat et vanille, chocolat chaud)chantilly
Dame Blanche 09€00
(glace vanille, sauce chocolat maison)chantilly

prix nets ttc / service compris
la maison n'accepte pas les chèques