

CARTE DE NOËL

FRUITS DE MER

OYSTERS / OSTRICHE

Consulter notre carte

POTAGES

SOUPS / MINESTRE

Soupe à l'oignon gratinée	19 €
Baked onion soup / Zuppa di cipolle gratinata	
Soupe de poisson de roche, rouille et croûtons	22 €
Fish soup with "Rouille sauce" and croutons Zuppa di pesce con salsa "Rouille" e crostini	

ENTRÉES

STARTERS / ANTIPASTI

Cassiolette d'escargots de Bourgogne	(les 6) 20 € / (les 12) 38 €
Burgundy snails pot with parsley sauce (6 or 12) Lumache di Borgogna prezzemolate (6 o 12)	
Cocktail de crevettes	Prawns Cocktail / Cocktail di gamberi 28 €
Effeillé de Saumon fumé d'Écosse et crème citronnée	33 €
Scottish smoked salmon and lemon cream Salmone affumicato con crema di limone	
Foie gras de canard confit au naturel, fruits cuits et crus	34 €
Duck foie gras with fruits / Foie gras d'anatra con frutti cotti e crudi	
Demi-Homard froid à la parisienne	52 €
Cold half lobster / Mezzo astice freddo	
Caviar Oscietre et garnitures - Les 50 g	160 €
Caviar Oscietre / Caviale Oscietre	

PÂTES

PASTA / PASTA

Tagliolini au saumon fumé	26 €
Tagliolini with smoked salmon / Tagliolini al salmone affumicato	
Gratin de macaroni à la truffe et foie gras juste poêlé	28 €
Gratin of pasta with truffle and sauteed foie gras Gratin di pasta al tartufo e foie gras saltato	

POISSONS

FISH / PESCE

Filet de saumon rôti, lentilles du Puy et carottes des sables	31 €
Roasted fillet of salmon with lentils and carrots Filetto di salmone arrosto con lenticche e carote	
Dos de loup rôti, cassiolette de légumes, jus acidulé	45 €
Roasted back of sea bass with vegetables / Dorso di branzino arrosto con verdure	
Mignonettes de sole braisée au champagne, pomme douce et croustille de salsifis	47 €
Braised sole fillets in champagne sauce, sweet potato and crunchy salsify Filetti di sogliola con salsa al champagne, patate dolce e scorzonera croccante	

VIANDES

MEAT / CARNI

Suprême de dinde rôti, cuisse farcie, pommes bouchon, légumes de saison, petits boudins	35 €
Roasted turkey breast, stuffed leg, potatoes, vegetables and small black pudding Filetto di tacchino arrosto, coscia ripiena, patate, verdure e piccoli sanguinacci	
Quasi de veau poelé, moelleux de potiron, pommes sautées et champignons	42 €
Sauteed fillet of veal, pumpkin flan, potatoes and mushrooms Quasi di vitello saltato, flan di zucca, patate saltate e funghi	
Filet de boeuf grillé, pommes allumettes, haricots verts, sauce Béarnaise	48 €
Grilled fillet of beef with French fried potatoes and green beans Filetto di manzo alla griglia, patate fritte e fagiolini	

FROMAGES

CHEESE / FORMAGGI

Assiette de fromages frais et affinés	15 €
Assortment of cheese / Assortimento di formaggi	

LES VINS

CHAMPAGNE

	150 cl	75 cl	37,5 cl
Blancs			
Taittinger Cuvée Prestige	190 €	98 €	
Moët & Chandon Brut Impérial		125 €	70 €
"R" de Ruinart		135 €	75 €

Bruts Rosés

Taittinger Cuvée Prestige		155 €	
Ruinart		175 €	90 €

Grandes Cuvées

Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Taittinger 2007		380 €	
Comtes de Champagne - Rosé - Taittinger 2006		410 €	
Dom Pérignon - Moët & Chandon 2008		490 €	
Cristal - Roederer 2008		510 €	

PROVENCE

Rosés			
Le Caprice de Clémentine - Côtes de Provence 2019		51 €	
Miraval - Côtes de Provence 2019	110 €	58 €	
Eau de rosée Fondugues-Pradugues - Provence 2019 AB		72 €	
Minuty Rosé et Or - Côtes de Provence 2019		82 €	
Château de Selle - Domaine Ott - Côtes de Provence 2019	159 €	82 €	42 €
Château La Tour Levêque - Pétale de rose		46 €	
Côtes de Provence 2019 - 50 cl			

Blancs			
Château Sainte-Marguerite "Cuvée Symphonie" 2019		58 €	
Clos Canereccia 2017 - Corse		65 €	
Clos Mireille - Blanc de Blancs - Domaine Ott	165 €	75 €	39 €
Côtes de Provence 2018			
Minuty Cuvée Prestige - Côtes de Provence 2019 - 50 cl		42 €	

Rouges

Château Trians Coteaux Varois en Provence - 2015 AB		45 €	
Château Sainte-Marguerite - Grande Réserve		42 €	
Côtes de Provence 2019 AB - 50 cl			

BEAUJOLAIS

Rouges			
Beaujolais Villages - G. Jambon 2018		44 €	
Morgon La Centenaire - Château de Pizay 2018		53 €	

VALLÉE DU RHÔNE

Blancs			
Crozes- Hermitage - Les Meysonniers - M. Chapoutier 2018		75 €	
Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon 2018 / 2017		99 €	60 €

Rouges			
Crozes-Hermitage - Cuvée Laurent - L. Combié 2018		70 €	
Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon 2016		115 €	65 €

ALSACE

Blancs			
Riesling - Duttentberg - R. Gresser 2019/2018 AB		51 €	29 €
Gewürztraminer - R. Gresser 2018		58 €	32 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Blancs			
Saumur Brut - Bouvet Ladubay "effervescent"		45 €	
Sancerre - Grande Réserve - Domaine Henri Bourgeois 2019 / 2018		65 €	35 €
Pouilly Fumé "Les Terres Blanches" - P. Jolivet 2018 / 2017		69 €	38 €
Pouilly-Fumé - Baron de L - Ladoucette 2016		240 €	

Rouges			
Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2018 / 2019		51 €	29 €
Sancerre - La Bondenotte - P. Jolivet 2018 / 2017		65 €	35 €

BOURGOGNE

Blancs		75 cl	37,5 cl
Chardonnay "Cuvée Flavie" Dom. G. Amiot 2018		53 €	
Chablis - Saint-Martin - Domaine Laroche 2018		65 €	36 €
Pouilly-Fuissé "Tête de cru" - Château Fuissé 2017		81 €	
Puligny-Montrachet - L. Latour 2018 / 2017		145 €	79 €
Chassagne Montrachet "En Pimont" - Dom. au Pied du Mont Chauve 2015 AB		180 €	
Meursault "Sous la Velle" - Domaine Michelot 2017		180 €	

Rouges			
Santenay "Le temps des cerises" Domaine Antoine Olivier 2017		71 €	
Savigny-les-Beaune "Vieilles Vignes" - Domaine Seguin-Manuel 2017		90 €	
Nuits-Saint-Georges "Les Lavières" - Domaine Faiveley 2014 / 2017		135 €	69 €

BORDELAIS

Rouges			
Château l'Escart - Bordeaux Supérieur 2018 AB		51 €	
Château D'Alix - Pessac Léognan 2016		62 €	
Château Belregard Figeac - Saint-Émilion 2015		71 €	
Château La Peyre - Saint-Estèphe 2012		81 €	
Château du Couvent - Pomerol 2016		95 €	
Château De Clairefont - Margaux 2015		110 €	
Château Langoa Barton - Saint-Julien 2006		350 €	
Château Canon - Saint-Émilion 2001		490 €	
Château L'Église Clinet - Pomerol 2004		530 €	

VINS DU MONDE

Blanc			
Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Superiore Extra Dry 2019		45 €	
Le Vigno di Alice			
Pigato "Apogeo" - Cascina delle Terre Rosse 2018 - Italie		48 €	
Garnacha Blanca - Baron Fierech 2016 Rioja - Espagne		51 €	

Rouges			
Cortona Sangiovese "Calcinaiò" - Azienda agricola la Calonica 2012 - Italie		62 €	
Barbera d'Alba - Enzo Boglietti 2018 - Italie		65 €	

EAUX MINÉRALES

	75 cl	50 cl
Eau de Monaco micro filtrée - Café de Paris (plate ou gazeuse)	7 €	
Evian-Les-Bains - Source Cachat - Haute-Savoie		8 €
San Pellegrino Terme - Bergamo - Italie		8 €