

# CARTE NOUVEL AN

## FRUITS DE MER OYSTERS / OSTRICHE

[Consulter notre carte](#)

## POTAGES SOUPS / MINESTRE

<b>Soupe à l'oignon gratinée</b>	20 €
Baked onion soup / Zuppa di cipolle gratinata	
<b>Velouté de courge, fromage frais et canard fumé</b>	22 €
Velvety soup of pumpkin with fresh cheese and smoked duck breast Vellutato di zucca con formaggio fresco e petto d'anatra affumicato	

## ENTRÉES STARTERS / ANTIPASTI

<b>Jambon de Parme</b>	Parma ham / Prosciutto di Parma	35 €
<b>Effeillé de Saumon fumé d'Écosse et crème citronnée</b>	Scottish smoked salmon and lemon cream Salmone affumicato con crema di limone	34 €
<b>Foie gras de canard confit au naturel, fruits cuits et crus</b>	Duck foie gras with fruits / Foie gras d'anatra con frutti cotti e crudi	35 €
<b>Le homard en salade croquante, oeuf de caille, sauce César à la truffe</b>	Lobster salad with quail egg, Caesar sauce with truffle Insalata di astice e uovo di quaglia, salsa Cesare al tartufo	55 €
<b>Caviar Oscietre et garnitures - Les 50 g</b>	Caviar Oscietre / Caviare Oscietre	210 €

## PÂTES PASTA / PASTA

<b>Tagliolini au saumon fumé</b>	Tagliolini pasta with smoked salmon / Tagliolini al salmone affumicato	30 €
<b>Gratin de macaroni à la truffe et foie gras juste poêlé</b>	Gratin of pasta with truffle and sauteed foie gras / Gratin di pasta al tartufo e foie gras saltato	32 €

## POISSONS FISH / PESCE

<b>Les gambas aux épices douces, fricassée de légumes</b>	Sauteed king prawns with sweet spices and vegetables Gamberoni saltati con spezie dolce e verdure	45 €
<b>Filet de daurade à la plancha, moelleux de pommes de terre et fenouil fondant</b>	Sauteed fillet of sea bream with potatoes and fennel Filetto d'orata alla piastra con patate e finocchio	39 €
<b>Risotto de Saint-Jacques et panais, jus de crustacés</b>	Scallops risotto with parsnip, shellfish sauce Risotto con capesante saltate pastinaca, salsa di crostacei	44 €
<b>Mignonnettes de sole braisées au champagne, pomme douce et croustille de salsifis</b>	Braised sole fillets in champagne sauce, sweet potato and crunchy salsify Filetti di sogliola con salsa al champagne, patate dolce e scorzonera croccante	55 €
<b>Homard grillé</b>	Grilled lobster / Astice alla griglia	80 €

## VIANDES MEAT / CARNI

<b>Traditionnel Zampone aux lentilles</b>	Zamponi with green lentils / Zampone con lenticchie	31 €
<b>Selle d'agneau au romarin, royale de potiron et pommes fondantes</b>	Lamb saddle with rosemary, pumpkin flan and potatoes Sella d'agnello con rosmarino, flan di zucca e patate	41 €
<b>Veau fermier rôti, champignons à la crème, pommes de terre et oignons confits</b>	Roasted piece of veal, creamy mushrooms, preserved potatoes and onions, Pezzo di vitello arrosto, funghi cremosi, patate e cipolle	43 €
<b>Filet de boeuf grillé, légumes et pommes sautées</b>	Roasted fillet of beef with sauteed potatoes and vegetables Filetto di manzo alla griglia con patate e verdure saltati	49 €

## FROMAGES CHEESE / FORMAGGI

<b>Assiette de fromages frais et affinés</b>	Assortment of cheese / Assortimento di formaggi	16 €
--	---	------

## LES VINS

CHAMPAGNE	150 cl	75 cl	37,5 cl
<b>Blancs</b>			
Taittinger Cuvée Prestige	190 €	98 €	
Moët & Chandon Brut Impérial		125 €	70 €
“R” de Ruinart		135 €	75 €
<b>Bruts Rosés</b>			
Taittinger Cuvée Prestige		155 €	
Ruinart		175 €	90 €
<b>Grandes Cuvées</b>			
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 €	
<b>PROVENCE</b>			
<b>Rosés</b>			
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			
<b>Blancs</b>			
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 €	
<b>Rouges</b>			
Château Trians Coteaux Varois en Provence - 2015 AB		45 €	
Château Sainte-Marguerite - Grande Réserve		42 €	
Côtes de Provence 2019 AB - 50 cl			
<b>BEAUJOLAIS</b>			
<b>Rouges</b>			
Beaujolais Villages - G. Jambon 2018		44 €	
Morgon La Centenaire - Château de Pizay 2018		53 €	
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
<b>Blancs</b>			
Crozes- Hermitage - Les Meysonniers - M. Chapoutier 2018		75 €	
Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon 2018 / 2017		99 €	60 €
<b>Rouges</b>			
Crozes-Hermitage - Cuvée Laurent - L. Combiér 2018		70 €	
Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon 2016		115 €	65 €
<b>ALSACE</b>			
<b>Blancs</b>			
Riesling - Duttonberg - R. Gresser 2019/2018 AB		51 €	29 €
Gewürztraminer - R. Gresser 2018		58 €	32 €
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
<b>Blancs</b>			
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 €	
<b>Rouges</b>			
Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2018 / 2019		51 €	29 €
Sancerre - La Bondenotte - P. Jolivet 2018 / 2017		65 €	35 €
<b>BOURGOGNE</b>		75 cl	37,5 cl
<b>Blancs</b>			
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 €	
<b>Rouges</b>			
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 €
<b>BORDELAIS</b>			
<b>Rouges</b>			
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 €	
<b>VINS DU MONDE</b>			
<b>Blanc</b>			
Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Superiore Extra Dry 2019		45 €	
Le Vigne di Alice			
Pigato “Apogeo” - Cascina delle Terre Rosse 2018 - Italie		48 €	
Garnacha Blanca - Baron Fierech 2016 Rioja - Espagne		51 €	
<b>Rouges</b>			
Cortona Sangiovese “Calcinaio” - Azienda agricola la Calonica 2012 - Italie		62 €	
Barbera d'Alba - Enzo Boglietti 2018 - Italie		65 €	
<b>EAUX MINÉRALES</b>		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 €