



La Direction et le Personnel
vous souhaitent un Joyeux Noël 2020



La Direzione ed il Personale
vi augurano un Buon Natale 2020



The Management and the Staff
wish you a Merry Christmas 2020

Potages – Soups / Minestre

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

Entrées – Starters / Antipasti

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

Pâtes – Pasta

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

Poissons – Fish / Pesce

Filet de saumon rôti, lentilles du Puy et carottes des sables Roasted fillet of salmon with lentils and carrot / Filetto di salmone arrosto con lenticche e carote	31 €
Dos de loup rôti, cassolette de légumes, jus acidulé Roasted back of sea bass with vegetables / Dorso di branzino arrosto con verdure	45 €
Mignonettes de sole braisée au champagne, pomme douce et croustille de salsifis Braised sole fillets in champagne sauce, sweet apple and crunchy salsify Filetti di sogliola con salsa al champagne, mele e scorzonera croccante	52 €

Viandes – Meat / Carni

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

Fromages – Cheese / Formaggi

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