

SEINS

HIVER...

PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H30 À 14H30
FROM MONDAY TO FRIDAY FROM 12.30 PM TO 2.30 PM

A PARTAGER

Planche de charcuterie artisanale <i>Cold cuts selection</i>	25 €
Croquetas au jambon ibérique (6 pièces) <i>Croquetas with iberian ham (6 pieces)</i>	18 €
Gambas croustillantes, sauce chili (8 pièces) <i>Crispy king prawns, sweet chili sauce (8pieces)</i>	30 €
4 Huîtres n°2 de chez Tarbouriech, à la parisienne <i>4 oysters from Tarbouriech N°2, «parisian way»</i>	28 €
Homos & pain pita Purée de pois chiche, pâte de sésame, jus de citron & huile d'olive <i>Chickpeas purée, sesame paste, lemon juice & olive oil</i>	17 €

CHAMPAGNE BRUT	15CL
Philipponnat Grand Blanc 2008	31€
Bollinger Spéciale Cuvée	29€
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ	
Billecart Salmon Rosé	32€
Deutz Rosé	28€
VINS BLANCS	
Sancerre - Le Grand Chemarin - Pascal Jolivet, 2016	20€
Meursault - Narvaux - Vincent Girardin, 2015	32€
Pouilly - Fuissé - Tête de Cuvée - Château de Fuissé, 2017	18€
Condrieu - Chanson - Stéphane Montez, 2016	25€
Bandol - Domaine Tempier, 2018	18€
VINS ROUGES	
Fronsac - Château Les Trois Croix, 2015	18€
Pauillac - Pauillac de Château Latour, 2014	35€
Volnay - Vieilles Vignes - Vincent Girardin, 2014	25€
Mercurey 1er Cru Clos du Roi Monopole - Faiveley, 2017	22€
Vacqueyras - Vieilles Vignes - Tardieu Laurent, 2017	18€
VINS ROSÉS	
Côtes de Provence - Château Barbeyrolles, 2018	16€

POUR COMMENCER €

ASPERGES VERTES , pistaches, estragon & pamplemousse <i>GREEN ASPARAGUS, pistachio, tarragon & grapefruit</i>	34
BURRATA , poireaux-crayon & cazette, vinaigrette jus de truffe <i>BURRATA, baby leeks & hazelnuts, truffled dressing</i>	28
OEUF PARFAIT & lard paysan, petits pois à la française & parmesan <i>SOFT BOILED EGG & bacon, garden peas 'à la française' & parmesan cheese</i>	27
BAR , en carpaccio, à l'huile d'olive «Olio Novaro» & citron caviar <i>SEA BASS, carpaccio with «Olio Novaro» olive oil & caviar lemon</i>	36
PAIN PERDU AU COMTÉ , morilles & Paris rosés, sabayon au vin jaune <i>COMTÉ FRENCH TOAST, morels & pink cultivated mushrooms, zabaglione with yellow wine</i>	38
COEUR DE LAITUE , au vieux Parmesan Reggiano, à l'huile d'olive Olio Novaro <i>HEART OF LETTUCE, aged Parmigiano Reggiano, Olio Novaro olive oil</i>	18
GALETTE DE POIS CHICHES AUX HERBES , au légumes croquants & sauce tzatziki <i>CHICKPEAS & HERBS FALAFEL, crispy vegetables & tzatziki sauce</i>	29

ENSUITE

€

LA MER...

LOUP GRILLÉ, pignons de pin, citron confit & légumes de nos jardins 58
GRILLED SEA BASS, pine nuts, preserve lemon & vegetables from our garden

ROUGET, pousses d'épinards, câpres, mousseline de carottes & beurre noisette 49
au sésame/ citron lumi
*RED MULLET, baby spinach leaves, fine mousse of carrot & nut-brown butter with sesame/
lumi lemon*

SAUMON ORGANIC A LA PLANCHA, fenouil confit aux écorces d'agrumes, 47
pâte de figues salée, orge & livèche
GRILLED ORGANIC SALMON, soft fenel with citrus, salted fig chutney, barley & lovage

LA TERRE...

PINTADE FERMIERE RÔTIE À L'AIL DES OURS, asperges vertes, petit épeautre, 49
jus aux olives & sarriette
*ROASTED GUINEA FOWL WITH WILD GARLIC, green asparagus, spelt,
olive & summer savory gravy*

FILET DE BOEUF SIMMENTAL, pommes grenailles & pimientos de padrón au sautoir 59
SIMMENTAL BEEF FILLET, potatoes & roasted pimientos de padron

CÔTE DE VEAU RÔTI EN COCOTTE, oignons rouges farcis, topinambour 55
& chou-rave au beurre de cacahuète, jus verjuté
*ROASTED VEAL CHOP, stuffed red onions, Jerusalem artichokes & turnip cabbage
with peanut butter, verjuice*

LES PÂTES...

PENNE ARTISANALES, tomates cerises & basilic 28
TRADITIONNALLY MADE PENNE, cherry tomatoes & basil

SPAGHETTI, «cacio & pepe», poivre noir & Pecorino 28
SPAGHETTI, «Cacio & pepe», black pepper & Pecorino cheese

LES DESSERTS

€

Le chariot de desserts de Jimmy Mornet 17
Desserts from the trolley

Assortiment de glaces & sorbets 15
d'Emmanuel Ryon, « Une Glace à Paris »
*Ice cream & sorbet assortment from Emmanuel
Ryon, 'Une glace à Paris'*

Assiette de fruits exotiques 25
Assortment of exotic fruits

Café gourmand 20
Coffee served with a selection of small pastries

LES GARNITURES 6 €

Haricots verts en persillade
French beans

Riz basmati/ Venere
Basmati/ Venere rice

Frites
French fries

Pomme Purée au beurre Bordier
Mashed potatoes with Bordier butter

Pousse d'épinards
Baby spinach leaves

Carte élaborée par Jean-François Rouquette. Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, les viandes bovines servies dans nos restaurants proviennent de France & E.U. Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros - taxes & service compris. Merci de bien vouloir noter que notre établissement n'accepte pas les chèques. Pour préserver le confort de notre clientèle, l'utilisation de la cigarette électronique est interdite dans l'enceinte de l'établissement. Menu created by Jean-François Rouquette in accordance with the arrangement of the decree n°2002-1465 date from december the 17th 2002, the bovine meat served in our restaurants come from france, e.u., Japan & Australia our dishes are "homemade" and are on site from gross products. Net prices in euro-tax & service included. Please be advised that cheques are not accepted for payment. For the comfort of our guests, the electronic cigarette is strictly forbidden in the hotel.