



GRILL

MENU GASTRONOMIQUE

Soupe froide de Panais et de Maïs
Dés de Foie-Gras de Canard

Saumon Mariné
Sésame, Algues Wakamé et Caviar

Oeufs Mollets
Crevettes, Cèpes de Bordeaux et Beurre de Fruits de Mer

Rouleau de Sole
Oignons Épicés au Vin de Jerez

Magret de Canard
Risotto de Quinoa et Jus de Truffes Noire

Épaule de Retinta
Jus au Vin Rouge

Sorbet à la Mangue
Orange Confite et Chocolat Amer

Poire à la Vanille
Fromage Quark et Frangipane

Mignardises
GF

Prix en EUROS · Couverts, € 5

Nous avons toutes les informations nécessaires concernant
allergènes disponibles sur demande.

🌱 Ovo-lacto-végétarien | 🍷 Diététique | 🍷 Sans gluten

Disponible uniquement si commandé par toute la table
Prix par personne

98

ENTRÉES FROIDES

Tartare de thon rouge
Avocat et Wakame
GF 38

Salade de Homard et Saumon
Avocat, Asperges et Oeufs de Truite
GF 46

Terrine de Foie-Gras de Canard
Confiture de Figues y Pain d'Épices
42

Saumon Fumé 'MC'
Crème Aigre et Pain Grillé
36

Salade Verte
Vinaigrette aux fines herbes
GF 27

Caviar Ossetra 50 gr.
Blinis et Crème Aigre
185

ENTRÉES CHAUDES

Soupe de fruits de mer
20

Consommé de Boeuf
Royale de Foie-Gras et Céleri Vert
GF 15

Crème de Homard
Estragon Frais
21

Aperges grillées
Purée de carottes et gingembre
V 29

Pâtes Fraîches
Homard et Basilic
55

Oeufs Mollets
Crevettes et Sauce au Homard
GF 39

Ravioli
Rillettes de Veau et Concassé de Tomates
45

Soufflé au Fromage à la Crème de Parmesan
(20 minutes)
27

Risotto
Légumes et Carabiniers
45

PLAT PRINCIPAL

Sole 'Meunière'
Glaçage de volaille et Beurre Frais
52

Suprême de Bar Grillé
Jeunes Feuilles d'Épinards et Tomates Séchées
☞ 50

Turbot au Four
Pommes de Terre aux Fines Herbes et Sauce Hollandaise
☞ 49

Grillades de Fruits de Mer
Mojo de Coriandre
☞ 57

Crevettes Rouges Grillées
☞ 65

Risotto de légumes et lait de coco
Truffes et champignons
● 42

PLAT PRINCIPAL

Foie de Canard
Pain Grillé, Tomates et Huile d'Olive Extra Virgin
39

Épaule de Veau Retinta au Thym
Sauce au Vin Rouge avec Foie-Gras
49

Pintade Rôtie en Deux Temps
Purée de Topinambours
☞ 44

Carré d'Agneau
Tomates Sèches à la Provençale
49

Poitrine de Canard
Peau Croustillantes aux Épices
☞ 36

Filet de Veau Blanc
Sauce aux Morilles
46

DU GRILL

Paillard de Veau Blanc

Thym

☉ 39

Tournedos Grillé

Thym, Sel Gris et Sauce Diabla

46

Côtelettes d'Agneau de Lait

Sauce à la Menthe

☉ 44

Brochette d'Aloyau

Fines Herbes

☉ 40

Poulet nourrit au Grain

Désossé

☉ 30

*Servi avec Pommes de Terre et Légumes.
Sauce Diabla, Béarnaise ou Argentine.*

DU GRILL

Entrecôte Roque

Sauce Argentine

☉ 40

Côte de Veau de Lait

Romarin

☉ 46

Châteaubriand

Sauce Béarnaise

55 p.p.

Tomahawk Grillé

Min 2 Pax

☉ 115/ Kg.

*Servi avec Pommes de Terre et Légumes.
Sauce Diabla, Béarnaise ou Argentine.*

COMPLÉMENT

Panaché de Légumes
✔ 14

Brocoli au Naturel
✔ 12

Épinards à la Crème
✔ 14

Champignons Sautés
✔ 12

Purée de Pommes de Terre
✔ 9

Pommes Frites
✔ 10

Pommes de Terre Rissolées
✔ 9

Pommes de Terre Vapeur
✔ 9

Penne au Fromage et à l'huile de Truffe
✔ 16

Riz Blanc
✔ 9

Pommes de Terre à la Mexicaine
✔ 10

Épinards Sautés
✔ 14

“Dressing for dinner is like
taking off the day’s worries
and slipping into a relaxed and
celebratory evening mood.”

Prince Alfonso von Hohenlohe

