

TO START

LA BETTERAVE AU CAVIAR

Sliced Beetroot Cooked in Salt Crust & Oscietra Caviar Cream (D) (GF)

LA VICHYSOISE

Chilled Potato & Leek Soup, Smoked Haddock, Olive Oil & Watercress (D) (GF)

LE ROSTI SAUMON

Organic Norwegian Smoked Salmon "Salmontini", Grated Potatoes Rosti
Sour Cream Cheese with Dill & Salmon Roe (D) (GF)

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Scallops Carpaccio, Citrus Dressing, Trout Roe & Herbs Oil (SF) (GF)

LE TARTARE DE LANGOUSTINE

Langoustine Tartar, Oscietra Caviar, Lemon Dressing, Soft Cream & Sourdough Chips (D) (SF)

LES POIREAUX VINAIGRETTE

Poached Leeks, French Vinaigrette, Soft Egg Yolk & Oscietra Caviar (D) (V) (GF)

L'ARTICHAUT CAMUS

Artichoke, Clams Dressing, Mussels, Cockles & Razor Clams, Pistachio
& Pine Nuts (N) (A) (SF) (GF)

LE CARPACCIO DE LICHE

Sliced Leerfish, Turnip Daikon with Apple Juice, Chili, Ginger & Spring Onion Dressing (GF)

LA SALADE DU JARDIN

Garden Fresh Leaves, Herbs & Caesar Vinaigrette (D) (V)

TO CONTINUE

LE HOMARD BRETON

Blue Lobster Gratin, Potato, Parmesan, Lobster Bisque & Black Truffle (D) (SF) (A)

LE CABILLAUD

Seared Cod, Confit Bell Pepper, Onion
"Piperade" Sauce with Wagyu Beef Cecina (D) (GF)

LE RISOTTO D'EPEAUTRE

Spelt Risotto, Wild Mushrooms, Parmesan & Parsley Sponge Cake (V) (A) (D)

LE SAINT-PIERRE

John Dory, Pattypan, Artichoke, Potato Grenaille, Capers & Taggiasca Olives (D) (GF)

LES PENNE

Penne Pasta, Black Truffle Cream & Parmesan (D) (V)

LE CHATEAUBRIAND *450 Days Grain Fed*

Australian Wagyu Beef Tenderloin 250gr, Marble Grade 6
"Pont-Neuf" Potatoes, Creamy Spinach & Black Truffle Sauce (A) (D) (GF)

LA SOLE MEUNIERE *Suitable for 2*

Dover Sole, Parsley, Tarragon, Lemon & Potato Mousseline (D)

LA BOUILLABASSE

"Catch of the Day" Wild Fish, Rockfish Soup, Chickpea, Steamed Potato, Fennel
Rouille Sauce & Toasted Bread (A) (D) (SF)

LA CÔTE DE BŒUF *450 Days Grain Fed Suitable for 2-3*

Australian Rib of Beef 1kg MB5
Sautéed Baby Potato, Creamy Spinach with Truffle & Beef Jus (A) (D) (GF)