

## LES ENTRÉES

LANGOUSTINES JUSTES SAISIES, cannelloni de blettes-épinards sur une tombée d'artichauts <i>Seared Dublin Bay prawns, cannelloni stuffed with Swiss chard - spinach, sautéed artichokes</i>	50
ROUGETS EN FILETS POÊLÉS, garniture d'une Niçoise <i>Pan-sautéed red mullet fillets, Niçoise garnish</i>	45
HOMARD BLEU EN SALADE, jeunes poireaux & petites girolles en vinaigrette <i>Lobster salad, young leeks &amp; chanterelle mushrooms in a vinaigrette sauce</i>	95
SAUMON FUMÉ TAILLÉ DANS LE CŒUR DE FILET, crème légère au concombre <i>Smoked salmon medallions, light cucumber cream</i>	40
ÉMIETTE DE KING CRABE, rafraîchi d'une fine gelée, fenouil en julienne croquante <i>Flaked king crab, chilled with a fine jelly, fennel</i>	50
CAVIAR, « Osciètre Royal » (50g) <i>"Osciètre Royal" Caviar (50g)</i>	460
FOIE GRAS DE CANARD GRILLÉ, cerises compotées dans un vin aux épices <i>Duck foie gras, cherries stewed in a spicy wine</i>	45
PRIMEURS CUISINÉS SIMPLEMENT, fleurs & riquette à l'huile d'olive extra vierge <i>Early vegetables, flowers &amp; rocket salad with extra virgin olive oil</i>	40
ARTICHAUTS EN SALADE, « Culatello » en fines tranches <i>Artichokes salad &amp; Culatello cold cuts</i>	45
ASPERGES VERTES POCHÉES, sauce mousseline à l'asperge <i>Poached green asparagus, fine asparagus mousse</i>	40

## LA COURGETTE VIOLON

RISOTTO, TOUT DE COURGETTES, un filet d'huile d'olive extra vierge <i>Risotto with zucchini, extra virgin olive oil</i>	40
COURGETTE & GAMBERONI, roulés avec des tagliolini <i>Zucchini &amp; gamberoni rolled with tagliolini</i>	40
FLEURS FARCIES & TRONÇONS GRILLÉS, sur une fondue de tomates « Roma » <i>Stuffed flower &amp; grilled slices, on a slow-simmered "Roma" tomatoes</i>	40

## LA GRILLADE

LOUP DE MEDITERRANEE OU SOLE DE NORMANDIE, légumes sautés, basilic pilé au mortier <i>Mediterranean sea-bass or sole from Normandy, sautéed vegetables, basil</i>	70
SAINT - PIERRE EN FILET, tomates grillées d'autres en condiment avec des olives <i>John Dory fillet, grilled and fresh tomatoes with olives</i>	65
CÔTE POUR DEUX OU FILET DE BŒUF, légumes verts, pommes croquettes & béarnaise <i>Rib for two or fillet of beef, green vegetables, croquette potatoes &amp; béarnaise sauce</i>	60

## LA BRÔCHE

TURBOT CÔTIER, une grenobloise façon Riviera <i>Turbot, Riviera-style grenobloise</i>	70
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, caponata au romarin <i>Rack of lamb covered with herbs, caponata flavoured with rosemary</i>	60
CAILLES DÉSOSSÉS FARCIES, tourte comme une rôtie, coquillettes liées d'un jus <i>Stuffed deboned quail, crouton, pasta shells with juice</i>	50
POUSSIN FOURRÉ AUX AROMATES, artichauts & pommes de terre « ratte » sautés, thym frais <i>Stuffed spring chicken with aromatic herbs, sautéed artichokes &amp; potatoes, fresh thyme</i>	50
CANETON MI-SAUVAGE, figes & artichauts rôtis, sauce douce forte au miel de lavande <i>Half wild duckling, figs &amp; roasted artichokes, «sweet &amp; sour» honey and lavender sauce</i>	55

## MAIS AUSSI

CÔTE DE VEAU CUITE AU SAUTOIR, girolles, gnocchis de pommes de terre <i>Veal chop, girolles &amp; potatoes gnocchi</i>	60
CABILLAUD EN PAVÉ, calamaretti et légumes d'une ratatouille <i>Thick cod, squids &amp; ratatouille</i>	50