



Tasting Menu / Menú degustación 98€

Menu served with Pommery brut royal champagne (37,5cl per person)
con champagne Pommery brut royal (37,5cl por persona)

Appetizer:

Our home-smoked organic salmon with lemon condiment
Saffron fish soup cappuccino
Lobster bisque sauce

Bocadito aperitivo:

Salmón bio ahumado en la casa, con condimento de limón
Sopa de pescado en cappuccino al azafrán
Caldereta de bogavante



Home-cooked duck foie gras, red onion preserve
Foie de pato hecho en casa, con mermelada de cebolla roja



White flesh of scallops à la plancha,
puréed tarbais beans in black truffle
Vieiras a la plancha con puré de alubias de Tarbes a la trufa negra



Mandarine Impériale Iced
Sorbete al mandarine impériale



Medallion of Foyot veal, snow peas and chanterelles
Medallón de ternera foyot, con tirabeques y rebozuelos



The pastry chef's inspiration
La inspiración del chef repostero



Coffee and chocolates
Café con sus chocolates

Served only at dinnertime for a whole table, until 10 p.m.
servido únicamente en la cena para toda la mesa hasta las 22:00

For starters

Para comenzar

Saffron fish soup cappuccino,
brandade (mashed flaked salt cod) on toast
Sopa de pescado en cappuccino al azafrán, con tostas de brandada de bacalao

19 €

Our home-smoked organic salmon: in strips and lemon condiment,
in organic scrambled eggs with creamed sorrel
*Salmón bio ahumado en la casa, en tiras con su condimento de limón,
en revuelto de huevos bio y crema de acedera*

29 €

Oxtail, bone-marrow and celery cottage pie,
with a flavoursome truffle broth
Rabo de buey, tuétano y apio en capas, caldo sabroso a la trufa en montgolfier

26 €

Lyon pistachio sausage in brioche, in Périgueux sauce
Salchichón con pistachos a la Lionesa en brioche, con salsa Périgueux

19 €

Pan-fried duck foie gras and sautéed Rethel white sausage,
mushrooms in layered pastry
*Escalope de foie de pato a la plancha y morcilla blanca de Rethel salteada,
con milhojas de duxelle de hongos*

28 €

Lobster and macaroni au gratin, bisque sauce
Bogavante y macaronis gratinados con caldo de bisque

38 €

Home-cooked duck foie gras,
Red onion preserve, farmhouse baguette
Foie de pato hecho en casa, con mermelada de cebolla roja y pan rústico

29 €



Seasonal dried fruit and nut salad,
with your choice of composition (apricot, walnut or hazelnut)
and seasoning (olive, walnut or hazelnut oil)
*Ensalada del tiempo con frutos secos,
composición (albaricoques y nueces o avellanas)
y aliño al gusto (aceite de oliva, nuez o avellana)*

12 €

Platter of matured cheeses
Plato de quesos curados

16 €

Come hell or high water

Pescados

Slab of organic salmon à la plancha,
morel sauce, preserved parsnips
*Lomo de salmón bio a la plancha con salsa de colmenillas
y pastel de chirivía confitada*

31 €

Pan-fried white flesh of scallops,
pureed tarbais beans with black truffle, snow peas
*Vieira a la plancha
con puré de alubias de Tarbes a la trufa negra y tirabeques*

45 €

Baked cod, Sault wheat and chorizo risotto,
chorizo crisps
Bacalao asado, escanda de Sault y chorizo en risotto, con chips de chorizo

34 €

Meats

Carnes

Veal cutlet Foyot, leek and horn-of-plenty lasagne,
iced veal gravy
Chuleta de ternera Foyot, lasaña de puerros y trompetas, con reducción de jugo de carne

45 €

Charolais beef tartare prepared to your taste,
traditional or lightly seared, French fries and mixed salad
*Tartar de vaca de raza Charolesa preparado al gusto,
tradicional o pasado por la plancha, con patatas fritas y ensalada mesclun*

30 €

Roast leg of lamb, potatoes au gratin
with Fourme d'Ambert cheese
Pierna de cordero asada con patatas gratinadas al queso la fourme d'Ambert

34 €

Braised ox cheek in Balsamic vinegar,
buttered green cabbage in coriander
*Estofado de carrillera de vaca al vinagre balsámico
acompañado de col con refrito al cilantro*

30 €

Grilled heart of fillet of beef, Béarnaise sauce,
roast potatoes in their skins with thyme and pickled tomatoes
*Solomillo de vaca asado, con salsa bearnesa,
patatas asadas con su piel al tomillo y tomates confitados*

39 €

For vegetarians

Para los vegetarianos

Pan-fried market vegetables in Sicilian olive oil,
Parmesan crispy
*Salteado de verduras del tiempo con aceite de oliva de Sicilia
y crujiente de parmesano*

24 €



Menú Réjane 56 €

Lyon pistachio sausage in brioche, Périgoux sauce
Salchichón con pistachos a la Lionesa en brioche con salsa Périgoux
 or / o

Saffron fish soup cappuccino, brandade (mashed flaked salt cod) on toast
Sopa de pescado en cappuccino al azafrán, con tostas de brandada de bacalao



Slab of organic salmon à la plancha, morel sauce, preserved parsnips
Lomo de salmón bio a la plancha con salsa de colmenillas y pastel de chirivías confitadas
 or / o

Braised ox cheek in Balsamic vinegar, buttered green cabbage in coriander
Estofado de carrillera de vaca al vinagre balsámico, acompañado de col con refrito al cilantro



Cheese platter
Selección de quesos
 or / o

Rum baba
Baba al ron
 or / o

Ices and sorbets
Helados y sorbetes
 or / o

The pastry chef's suggestion
Sugerencia del repostero



Wine (37,5cl) : Gaillac white Château Adélaïde or Côtes de Bourg Laroche Joubert
 or Mineral water (50 cl)

*Vino (37,5cl): Gaillac blanco Château Adélaïde o Côtes de Bourg Laroche Joubert
 o Agua mineral (50 cl)*

Sarah Bernhardt Menu Menú Sarah Bernhardt 68€

Pan-fried duck foie gras and sautéed Rethel white sausage,
 mushrooms in layered pastry

*Escalope de foie de pato a la plancha y morcilla blanca de Rethel salteada,
 con milhojas de duxelle de hongos*
 or / o

Home-smoked organic salmon : in strips and a lemon condiment,
 in organic scrambled eggs with creamed sorrel

*Salmón bio abumado en la casa, en tiras con su condimento de limón,
 en revuelto de huevos bio y crema de acedera*



Baked cod, Sault wheat and chorizo risotto
Bacalao asado, con escanda de Sault y chorizo en risotto
 or / o

"Straight from the market" or "Seasonal fare"
"Sugerencia de la temporada" o "siguiendo las estaciones"



Choose your "indulgence"
Nuestra repostería al gusto

Coffee
 Café

Beverages not included / *Bebidas no incluidas*

Children's Menu (children under 11 years old) / Menú Junior (niños menores de 11 años) 16€

Just choose a dish from the menu (except the veal cutlet), an ice and a soft drink (33cl)

Elije un plato de la carta (salvo la chuleta de ternera), un helado y un refresco (33cl)

Indulgences

Childhood memories floating island
Huevos a la nieve recuerdo de la infancia

Lemon meringue tart "otherwise"
Tarta de limón con merengue "diferente"

Train Bleu contemporary vacherin
Vacherin contemporáneo Train Bleu

Traditional rum baba
Baba al ron tradición

Coffee and chocolate mascarpone,
 chocolate and cardamon crumble, hazelnut crunch
*Mascarpone de café y chocolate,
 crumble de chocolate y cardamomo, crujientes de avellana*

Gianduja éclair like a profiterole
Relámpago de chocolate Gianduja, como un profiterol

Ice and Sorbets

Ices: : vanilla, Guanaja chocolate, pistachio, Bulgarian, Gianduja, salty butter
 caramel

*Helados: vanilla, chocolate Guanaja, pistache, Gianduja, búlgaro, caramelo a la mantequilla
 salada*

Sorbets: passion fruit, black currant, mandarin, stewed apple, raspberry
Sorbetes: fruta de la pasión, grosella negra, mandarina, compota de manzana, frambuesa

Repostería 16€

Coffees / Cafés NESPRESSO.

Ristretto Origin India ou Ristretto 5.5€

Espresso Forte ou Leggero

Lungo Forte

Espresso Decaffeinato

Gourmet coffee or coffee and macarons 10.5€
Café galoso o café con macarrones



Thé Ceylan, Earl Grey ou Darjeeling 9€
Té Ceylan, Earl Grey o Darjeeling

Thé gourmand 12.5€
Té goloso

Net prices - service included 15% on prices exclusive of tax

Precios netos - incluido servicio del 15 % sobre el precio sin IVA