



CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Brut, Chassenay d'Arce 12 cl	11.00€
Coupe de Champagne Brut Rosé, Chassenay d'Arce 12 cl	11.50€
Kir Royal au Champagne 12 cl	12.00€
Gosset «Grande Réserve» Brut 75 cl	89.00€
Louis Roederer «Collection 244» Brut 75 cl	91.00€
Champagne Duval Leroy, 1er cru, Fleur de Champagne Brut 75 cl	85.00€

ASSIETTES APÉRITIVES À PARTAGER APPETIZER PLATES TO SHARE

Casting d'huîtres (4 Fines de Claire N°2, 4 Fines de Claire N°4, 4 Spéciales Utah N°2) Oyster Platter	35.00€
Croustillants de gambas au basilic et curry, chutney de mangue (6 pièces) Crispy king prawns with basil and curry, mango chutney	21.00€

HUITRES OYSTERS

	Par 6	Par 12
Fines de Claire Marennes d'Oléron n°2 Oyster Fines de Claire N°2	18.00€	27.00€
Spéciales GILLARDEAU N°3 Oyster Spécial GILLARDEAU N°3	28.00€	42.00€
Spéciales Utah N°2 Oyster Spécial Utah n°2	23.00€	34.50€

CRUSTACÉS & FRUITS DE MER SHELLFISH

Homard Canadien Entier Canadian Lobster, Whole Piece	52.00€
Crevettes Roses Les 6 Pink shrimps (6)	15.00€
Langoustines Les 6 Langoustines (6)	24.00€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTERS

LE TRADITION 49.00€

2 huîtres Fines de Claire N° 2  
2 huîtres Spéciales Utah N° 2  
2 huîtres Fines de Claire N° 4  
2 huîtres Spéciales Gillardeau N° 3  
3 crevettes roses, 6 bulots, 2 langoustines

2 Fines de Claire oysters N° 2  
2 Special Utah oysters N° 2  
2 Fines de Claire oysters N° 4  
2 Special Gillardeau oysters N° 3  
3 shrimps, 6 sea snails and 2 scampies

LE MAREYEUR 99.00€

3 huîtres Spéciales Gillardeau N° 3  
3 huîtres Fines de Claire N° 2  
3 huîtres Spéciales Utah N° 2  
3 huîtres Fines de Claire N° 4  
1 tourteau, 6 langoustines,  
6 crevettes roses, 10 bulots

3 Special Gillardeau oysters N°3  
3 Fines de Claire oysters N° 2  
3 Special Utah oysters N° 2  
3 Fines de Claire oysters N° 4  
1 crab, 6 scampies, 10 sea snails and 6 shrimps

ENTRÉES STARTERS

Foie gras de canard maison, chutney de pomme aux épices, brioche toastée Homemade duck foie gras, spiced apple chutney, toasted brioche	23.00€
Traditionnel pâté en croûte royal au foie gras Royal Meat Pastry Pie (Veal and Foie Gras)	20.00€
Saumon fumé maison, crème à l'aneth, blinis Homemade smoked salmon, dill cream, blinis	20.00€
Les 12 escargots bio en coquille de la Ferme de Sanka 12 organic snails in the shell from Sanka Farm	22.50€
Demi homard en salade de haricots verts frais à la mangue Half lobster salad with fresh green beans and mango	30.00€
Saucisson lyonnais brioché à la truffe Lyon-style truffled sausage baked in brioche	19.00€

PLATS MAIN COURSES

Noix de Saint-Jacques, risotto au riz noir, crème de safran Seared scallops, black rice risotto, saffron cream	34.00€
Cassiolette de lotte lutée aux petits légumes façon Newburg Monkfish casserole with baby vegetables, Newburg-style sauce	34.00€
Filet de bar rôti, cannelloni aux girolles et chanterelles Roast sea bass fillet, chanterelle and girolle mushroom cannelloni	30.00€
Fricassée de poulet fermier aux morilles, linguine Free-range chicken fricassee with morels, linguine	27.00€
Filet de bœuf façon rossini, haricots verts frais et pommes Darphin Beef fillet 'Rossini', fresh green beans and Darphin potatoes	45.00€
Tourte de canard et foie gras Duck and foie gras pie	35.00€

FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

La sélection de fromage de Christian JANIER «MOF» (Comté, Beaufort, Brillat-Savarin, Selles-sur-Cher) Christian JANIER's cheese selection	15.00€
La célèbre omelette norvégienne flambée à la liqueur d'orange (au minimum pour 2 personnes – prix à l'unité ) The famous baked Alaska flambéed with orange liqueur (minimum of 2 people - price per person)	12.00€
Entremets croustillant au chocolat « Valrhona » Crispy Chocolate Cake	11.00€
Nage d'agrumes, sorbet citron, arrosée au champagne Citrus fruit with lemon sorbet, champagne	11.00€
Bûche de Noël vanille chocolat Vanilla and chocolate Yule log	11.00€

MENU ENFANT KIDS' MENU (jusqu'à 12 ans)

Suprême de volaille, linguine & Glace 2 boules au choix Suprême de volaille, linguine & Glace 2 boules au choix	15.00€
--	--------

VINS BLANCS

	37,5cl	75cl
VALLÉE DU RHÔNE	Côtes du Rhône, Famille Perrin 2024	25.00€
	Ardèche, Viognier, Vigier Dupré et Fils 2023	28.00€
	Collines Rhodaniennes, Viognier de Rosine, S. Ogier 2023	46.00€
	Saint Joseph, Boissonnet 2024	41.00€
	Saint Joseph, « Les Royes », Courbis 2020	65.00€
	Condrieu, Boissonnet 2024	73.00€
BOURGOGNE	Beaujolais Blanc, Château Thivin 2023	34.00€
	Mâcon Solutré Pouilly, Renaud 2024	34.00€
	Mâcon Fuissé, Cornin 2023- Bio	35.00€
	Pouilly Fuissé, Cornin 2023 - Bio	49.00€
	Pouilly Fuissé 1er cru « Les Chevrières », Cornin 2022- Bio	63.00€
	Rully 1er cru, « Molesme », Jean-Baptiste Ponsot 2020	55.00€
PAYS DE LOIRE	Chablis 1er cru, « Beauregard », Brocard 2023 - Bio	57.00€
	Givry, « Les Dracy », Sarrazin 2023	43.00€
	Sancerre, D. de Saint Pierre 2023	19.00€ 36.00€

VINS ROSÉS

	75cl
LANGUEDOC	Pays d'Oc, « Argali », Château Puech Haut 2024 37.00€

VINS ROUGES

	37,5cl	75cl
BEAUJOLAIS	Chenas, « Au Bois Retour », D. de l'Ogre 2023	30.00€
	Moulin à Vent, « Les Vêrillats », D. de l'Ogre 2024	32.00€
	Moulin à Vent, « Les Vêrillats », D. de l'Ogre 2024 Magnum	65.00€
	Morgon, D. de la Grosse Pierre 2024	35.00€
	Juliéna, D. du Clos du Fief 2023	33.00€
	Fleurie, D. de Fa, A. & M. Graillet 2022	49.00€
VALLEE DU RHONE	Collines Rhodaniennes, La Rosine Syrah, S. Ogier 2022	44.00€
	Gigondas, « Romane Machotte », Pierre Amadiou 2022	21.00€ 38.00€
	Saint Joseph, Boissonnet 2023	21.00€ 41.00€
	Saint Joseph, Boissonnet 2023 Magnum	77.00€
	Saint Joseph, « Les Royes », Courbis 2020	65.00€
	Saint Joseph, « Offenus », J.L. Chave 2023	59.00€
BOURGOGNE	Crozes Hermitage, « Vieilles Vignes », D. du Murinais 2023	28.00€ 45.00€
	Crozes Hermitage, « Nouvelere », P. & V. Jaboulet 2020	47.00€
	Crozes Hermitage, Graillet 2022	59.00€
	Cornas, « Cuvée Champelrose », Courbis 2023	63.00€
	Châteauneuf du Pape, E. Guigal 2020	79.00€
	Côte Rôtie, « Mon Village », S. Ogier 2022	125.00€
BORDEAUX	Givry, « Les Dracy », Sarrazin 2023	45.00€
	Santenay, D. Bachey Legros 2023	55.00€
	Rully 1er Cru, « Molesme », Ponsot 2023	56.00€
	Aloxe Corton, D. Larue 2022	79.00€
	Saint Estèphe, Château Beau-Site 2018	50.00€