

Perles et Bulles - Pearls and Bubbles

Caviar de la Maison Petrossian - 65€

Caviar by Petrossian

10gr de Caviar Ossetra Imperial de la Maison Petrossian accompagné
d'une coupe de Champagne Billecart-Salmon Brut 12cl

Ossetra Imperial Caviar 10g served with a glass of Billecart-Salmon Brut 12cl

Caviar Ossetra Imperial 30gr - 150€, 50gr - 250€, 125gr - 650€

Caviar Beluga Royal 30gr - 320€, 50gr - 530€

Entrées - Starters

Gamberoni de Sanremo - 61€  

Sanremo Gamberoni

Morcelés crus, assaisonnés d'un caviar Oscietre
et accompagnés d'une souplesse de tomates rafraîchie au citron vert

*Raw sliced prawns, seasoned with Ossetra caviar
and a smooth tomato foam refreshed with lime*

Le Vitello tonnato - 46€  

Noix de veau, œufs de caille mollets, pistaches de Bronte, sabayon tonnato

Soft-boiled quail eggs, Bronte pistachios, sabayon

L'iode en dégustation - 58€  

Tasting of the Sea

Sur une délicate gelée de criste marine, coquillages et crustacés de saison,
comme une cueillette en bord de mer

*On a delicate samphire jelly, seasonal shellfish
and crustaceans like a seaside gathering*

La Topaze de la Comtesse Dubarry - 53€  

The Countess Dubarry's Topaz

Pagre issu de la pêche raisonnée, grattons de ventrèche
sous une gelée cassée de légumes,

délicate extraction Dubarry fumée au bois de hêtre

*Pagre from sustainable fishing, grattons of ventrèche
in a broken vegetable jelly,*

delicate Dubarry extraction smoked with beech wood

 Sans Gluten  Sans Lactose  Végan  Local

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande. Origine des viandes et charcuteries : « Née, élevées et abattues » en France.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

List of allergens that may be present in our dishes: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupin, molluscs. The full list of allergens is available upon request. Origin of meats and charcuterie: "Born, raised, and slaughtered" in France.

Net prices in euros, including tax and service.

Poissons - Fishes

La daurade Royale, servie soufflée à la minute - 76€ 

Royal Sea Bream, freshly soufflé-prepared to order

Jolis morceaux juste grillés, douceureuse au vinaigre de sarriette,
pollen et poutargue pilés

*Lightly grilled to perfection, seasoned with savory vinegar,
crushed pollen and bottarga,*

Le Saint-Pierre - 79€  

The John Dory

Cuit à la vapeur, fleuri aux fleurs de fenouil sauvage, jus intense de branche de fenouil

Steamed, perfumed with wild fennel flowers, served with a rich fennel stalk jus

Le Homard - 88€ 

The Lobster

Grillé entier, bisque légumière au citron confit

Grilled whole, with a vegetable bisque and candied lemon

Viandes - Meats

La Canette (pour deux personnes) - 54€ /personne  

The Duckling (for two)

Cuite entière, sauce aux onze vinaigres de fleurs et d'agrumes

Roasted whole, served with a sauce of eleven floral and citrus vinegars

Le Filet de bœuf Charolais - 78€ 

The Charolais Beef Fillet

Jus de bœuf, feuilles de câpres

Beef jus and caper leaves

Végétarien - Vegetarian

La Dentelle d'artichauts - 44€   

The Artichoke Lace

Velouté d'artichauts lié d'un suc d'olives, capucines citronnées et parmesan végétal

*Artichoke velouté bound with olive juice, lemony nasturtium,
and plant-based parmesan*



Sans Gluten



Sans Lactose



Végan



Local

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande. Origine des viandes et charcuteries : « Née, élevées et abattues » en France.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

List of allergens that may be present in our dishes: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupin, molluscs. The full list of allergens is available upon request. Origin of meats and charcuterie: "Born, raised, and slaughtered" in France.

Net prices in euros, including tax and service.

Garnitures - Sides 14€

Purée de pommes de terre parfumée à la noix de muscade 🌿

Mashed potatoes scented with nutmeg

Gratin provençal

Sur une pulpe de tomates rôties, courgettes violon, fleuré de parmesan 🌿

On a roasted tomato pulp, violin zucchini, sprinkled with parmesan

Pâtes d'orzo citronnées

Lemon-flavored orzo pasta

Desserts 24€

Sorbet d'herbes potagères et souplesse de vinaigre de citron 🌿 🍷 🌿

Garden herb sorbet with a smooth lemon vinegar coulis

Fraises de Provence et géranium Rosat du jardin 🌿 🍷

Strawberries from Provence and Rosat geranium from the garden

Mille-feuilles croustillant, éclats de noisettes du Piémont
et crème légère à la vanille de Tahiti

*Crispy mille-feuille with crushed Piedmont hazelnuts
and light Tahitian vanilla cream*

Terre d'olives et de cacao

Land of olives and cocoa

🌿 Sans Gluten 🍷 Sans Lactose 🌿 Végan 🛒 Local

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos plats : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques. La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande. Origine des viandes et charcuteries : « Née, élevées et abattues » en France.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

List of allergens that may be present in our dishes: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupin, molluscs. The full list of allergens is available upon request. Origin of meats and charcuterie: "Born, raised, and slaughtered" in France.

Net prices in euros, including tax and service.