

ENTREES = EN PARTAGE OU PAS ...

STARTERS - TO SHARE OR NOT ...

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLE

BURGUNDY SNAILS, PARSLEY BUTTER

LES 6 / 19 € - LES 12 / 32 €



HOMARD EN SALADE, AVOCAT, POMMES DE TERRE & GRENADÉ

LOBSTER SALAD, AVOCADO, POTATOES & POMEGRANATE

45 €



PÂTE EN TOURTE « CHAMPION DU MONDE 2018 », PICKLES

PÂTÉ WITH A PASTRY CURD « WORLD CHAMPION 2018 », PICKLED

26 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, PÂTE DE COINGS, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ

SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS, QUINCE PASTE, TOASTED COUNTRY BREAD

34 €

6 HUITRES N°4 « BOUDEUSE » DE CHEZ HERVE

6 OYSTER N°4 « BOUDEUSE » FROM HERVÉ

32 €

6 HUITRES N°2 « LES PERLES DE L'IMPERATRICE » DE CHEZ JOEL DUPUCH

6 OYSTER N°2 « LES PERLES DE L'IMPERATRICE » FROM JOEL DUPUCH

36 €

BURRATA CREMEUSE AU LAIT DE BUFFLONNE,
SALADE D'ENDIVE AUX NOIX, POMMES ET POIRES

BUFFALO MILK CREAMY BURRATA

CHICORY SALAD WITH WALNUTS, APPLES AND PEARS

26 €



TATAKI DE THON AU SESAME, COLESLAW À L'ASIATIQUE

SESAME-CRUSTED TUNA TATAKI, ASIAN-STYLE COLESLAW

32 €



VELOUTE DE POTIRON, CRÈME AU LARD

SMOOTH PUMPKIN SOUP, BACON CREAM

19 €



MACHE — BLEU DE BONNEVAL - NOIX - JAMBON DE SAVOIE
LAMB'S LETTUCE - BONNEVAL BLUE CHEESE - WALNUTS - SAVOY HAM

24 €



SOUPE À L'OIGNON JAUNE DE SAVOIE, CROUTONS & BEAUFORT

SAVOIE ONION SOUP, CROUTONS & BEAUFORT CHEESE

19 €



CES PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS EN VERSION VÉGÉTARIENNE

THESE DISHES CAN BE SERVED IN A VEGETARIAN VERSION

NOS CAVIARS

CAVIAR OSCIÈTRE PETROSSIAN

125 G - 425 €

50 G - 170 €

30 G - 108 €

CAVIAR OSCIÈTRE LARS

100 G - 225 €

50 G - 105 €

30 G - 68 €

SERVI AVEC : BLANC ET JAUNE D'ŒUF - OIGNONS CISELES - CREME FRAICHE - BLINIS

SERVED WITH : EGG WHITE AND YOLK - DICED ONIONS - SOUR CREAM - BLINIS

DIRECTEMENT DU VIVIER

LINGUINE AU HOMARD BLEU 6-800 GRS, SAUCE CRUSTACE

LINGUINE & LOBSTER 6-800 GRS, SHELLFISH SAUCE

135 € - 1 A 2 PERSONNES

HOMARD BLEU ROTI 6-800 GRS, BEURRE D'AROMATES, RIZ PILAF

ROASTED LOBSTER 6-800 GRS AROMATIC BUTTER, PILAF RICE

115 €



LANGOUSTE BRETONNE ROTIE, BEURRE D'AROMATES,

ROASTED BRETON CRAYFISH, HERBALATED BUTTER

LES 100 GRS - PRIX AU COURS DU MARCHÉ

PER 100 GRS - PRICE DEPENDING ON MARKET PRICE



AU CHOIX : LINGUINE, SAUCE CRUSTACES OU RIZ PILAF

SERVED WITH : LINGUINE SHELLFISH SAUCE OR PILAF RICE

POISSONS & COQUILLAGES

FISH & SEAFOOD

SAUMON A L'UNILATERALE, TOMBEE D'EPINARDS, SAUCE VIERGE

SALMON SEALED ON ONE SIDE, WILD SPINACH, VIRGIN SAUCE

35 €



NOIX ST JACQUES POELES, FRICASSEE DE CHAMPIGNONS,

RISOTTO AU PARMESAN AOP

PAN-FRIED ST JACQUES SCALLOPS, MUSHROOM FRICASSÉ,

RISOTTO WITH AOP PARMESAN

46 €



BLACK COD MARINE AU TERIYAKI, DASHI DE LEGUMES, SHITAKE ET CORIANDRE MARINATED BLACK COD WITH TERIYAKI, VEGETABLE DASHI, SHIITAKE MUSHROOMS AND CORIANDER

42 €

TOUS NOS POISSONS SONT LIVRES QUOTIDIENNEMENT, SELON LES MAREES DE NOS MERS ET DE NOS OCEANS.

TAXES & SERVICE COMPRIS - TAXES AND SERVICES INCLUDED

UNE CARTE DES ALLERGENES EST A VOTRE DISPOSITION SUR SIMPLE DEMANDE

AN ALLERGEN LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST

PATES & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

VERSION « SANS GLUTEN » POUR LES PATES SUR DEMANDE
GLUTEN-FREE PASTA VERSION AVAILABLE UPON REQUEST

COQUILLETES A LA TRUFFE NOIRE, JAMBON BLANC DE SAVOIE, BEAUFORT D'ETE
PASTA SHEEL WITH BLACK TRUFFLE, SAVOY HAM, SUMMER BEAUFORT CHEESE

49 €

MEZZELUNE DE COURGE, JUS DE LEGUMES, GRAINES DE COURGE TORREFIEES
PUMPKIN MEZZELUNE, VEGETABLE JUICE, ROASTED PUMPKIN SEEDS

32 €



RISOTTO CREMEUX AU PARMESAN, CEPES & CHAMPIGNONS DE BOIS
CREAMY RISOTTO WITH PARMESAN, CEPES & MUSHROOMS

28 €



PAVE VEGETAL AUX CEREALES & LEGUMES, TOMBEE D'EPINARDS
VEGETABLE-BASED BREADED CEREAL AND VEGETABLE DISH, WILD SPINACH

28 €



SPECIALITES SAVOYARDES

SAVOY SPECIALTIES

BOITE CHAUDE « FONDANT DU REVAR »
BAKED CHEESE BOX « FONDANT DU REVAR »

34 €

NOS FONDUES AUX FROMAGES SELECTIONNES PAR FROMAGERIE GAY, MOF 2011
OUR FONDUE WITH CHEESE SELECTED BY FROMAGERIE GAY, MOF 2011

FONDUE SAVOYARDE AUX 4 FROMAGES - MIN 2 PERS.

4 SAVOY CHEESES FONDUE - MIN 2 PERS.

36 € PAR PERS.

FONDUE SAVOYARDE AUX CEPES - MIN 2 PERS.

SAVOY FONDUE WITH CEPE MUSHROOMS - MIN 2 PERS.

45 € PAR PERS.

FONDUE SAVOYARDE A LA TRUFFE NOIRE - MIN 2 PERS.

SAVOY FONDUE WITH BLACK TRUFFLE - MIN 2 PERS.

65 € PAR PERS.

TOUTES NOS SPECIALITES SAVOYARDES SONT ACCOMPAGNEES
DE POMMES DE TERRE, PLANCHE DE COCHONNAILLES ET SALADE VERTE

ALL OUR SAVOYARD SPECIALITIES ARE SERVED WITH POTATOES,
PLATTER OF CHARCUTERIE AND GREEN SALAD

VIANDES & VOLAILLES

MEAT & POULTRY

A PARTAGER - TO SHARE

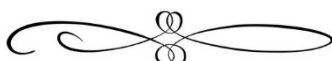
POULET FERMIER A LA BROCHE, POMMES GRENAILLES, SAUCE MORILLES (1.6KG),
FARMHOUSE CHICKEN ON THE SPIT, MOREL MUSHROOM SAUCE

125 €

EPAULE D'AGNEAU CONFIT, HARICOTS VERTS EN PERSILLADE, JUS A L'AIL (1.2KG)
CONFIT LAMB SHOULDER, GREEN BEANS WITH GARLIC AND PARSLEY, GARLIC GRAVY



95 €



PLUMA DE COCHON, SAUCE MOUTARDE, GRATIN DAUPHINOIS
PORK PLUMA, MUSTARD SAUCE, GRATIN DAUPHINOIS



29 €

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE, RIZ PILAF
THE TRADITIONNAL VEAL STEW, PILAF RICE



35 €

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS, TRUFFES NOIRES, POMMES PAILLASSON
ROSSINI BEEF FILET, FOIE GRAS & BLACK TRUFFLE, POTATOES

69 €

VIANDES DE BŒUF MATUREES AU GRILL

SELECTION OF MATURED BEEF - COOKED ON THE GRILL



COTE BŒUF « ORIGINE FRANCE » - SELON ARRIVAGE

RIB OF BEEF « ORIGIN FRANCE » OF THE MOMENT

16 € / LES 100 GRS

COTE DE CARRE DE BŒUF NOIRE DE BALTIQUE

AGED BALTIC BLACK BEEF RACK CHOP

19 € / LES 100 GRS

COTE DE CARRE DE BŒUF DE GALICE — RUBBIA GALEGGA

SASHI GALICE PRIME RIB OF BEEF

21 € / LES 100 GRS

TOMAHAWK DE BŒUF WAGYU — ORIGINE AUSTRALIE

WAGYU BEEF TOMAHAWK

32 € / LES 100 GRS

EXCLUSIVITE « WAGYU FRANÇAIS » - KAMAKLE

FRENCH WAGYU BEEF KAMAKLE SUR DEMANDE / ON REQUEST

SAUCES : SUR DEMANDE SAUCES : ON REQUEST

SERVIS AVEC GRATIN DAUPHINOIS ET HARICOTS VERTS EN PERSILLADE

SERVED WITH GRATIN DAUPHINOIS, GREEN BEANS WITH PARSLEY AND GARLIC