

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 & GRENADE

LOBSTER SALAD, AVOCADO, POTATOES & POMEGRANATE

45 €

PATE EN TOURTE « CHAMPION DU MONDE 2018 », PICKLES

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

26 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, PATE DE COINGS, PAIN DE CAMPAGNE GRILLE

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 A L'ASIATIQUE

SESAME-CRUSTED TUNA TATAKI, ASIAN-STYLE COLESLAW

32 €

VELOUTE DE POTIRON, CREME 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 A L'OIGNON JAUNE DE SAVOIE, CROUTONS & BEAUFORT

SAVOIE ONION SOUP, CROUTONS & BEAUFORT CHEESE

19 €



CES PLATS PEUVENT ETRE SERVIS EN VERSION VEGETARIENNE

THESE DISHES CAN BE SERVED IN A VEGETARIAN VERSION

NOS CAVIARS

CAVIAR OSCIETRE PETROSSIAN

125 G = 425 €

50 G = 170 €

30 G = 108 €

CAVIAR OSCIETRE 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 €

TOUTS 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

COQUILLETTES 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 CÉRÉALES & LÉGUMES, TOMBÉE D'EPINARDS
VEGETABLE-BASED BREADED CEREAL AND VEGETABLE DISH, WILD SPINACH

28 €



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

SPECIALITES SAVOYARDES

SAVOY SPECIALTIES

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

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

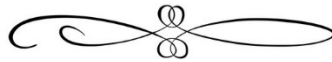
VIANDES & VOLAILLES

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