



Starter

ASPARAGUS 27 €

asparagus cooked and raw | fine mousse of wasabi | candied egg yolk | colonnata toast

LANGOUSTINE 30 €

carpaccio of langoustine | avocado and passionfruit purée | citrus dice

ORGANIC BLACK ANGUS 35 €

daikon radish spring rolls | beef marinated in rice vinegar, shimeji, carrot, cucumber | vegetable bouillon

Fish

LOBSTER 43 €

steamed lobster ballotine with coral butter | Parmentier garnish | shellfish cappuccino

BASS 47 €

buttered and velouté of morels | crispy potatoes | Kristal caviar from Kaviari

RISOTTO CARNAROLI 40 €

creamy peas | baby carrot | baby onion | parmesan | meat juice

Par Richard Robe

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.
Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.
L'hôtel n'accepte pas les chèques.



Meat & Poultry

ORGANIC BLACK PULLET (available for two people ask the Maitre D) 44 €
roasted with butter and herbs | gnocchis with Ceylon cinnamon and lemon | pak choi

PIGEON 45 €
in crust, foie gras, cabbage, poppyseeds | shiitake | meat jus

Vegetable garden

SPRING GARDEN 25 €
seasonal vegetables | apple vinegar

VELOUTE 27 €
white asparagus | parfait eggs | cream cheese

RICHARD'S VEGETABLES 32 €
spring vegetables declension with butter | thyme | lemon

The « V »'s Moment

Starter - Course Or Course – Dessert 39 €

Starter - Course – Dessert 50 €
Available only for dinner

Par Richard Robe

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.
Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.
L'hôtel n'accepte pas les chèques.



Starter

| | |
|---|------|
| ASPARAGUS asparagus cooked and raw fine mousse of wasabi candied egg yolk colonnata toast | 27 € |
| CRAB fennel panna cotta « Remoulade » with Espelette pepper apple dressing | 28 € |
| LANGOUSTINE carpaccio of langoustine avocado and passionfruit purée citrus dice | 30 € |
| FROG in tempura with tandoori spices croquette wild garlic tapenade garlic consommé | 30 € |
| ORGANIC BLACK ANGUS daikon radish spring rolls beef marinated in rice vinegar, shimeji, carrot, cucumber vegetable bouillon | 35 € |

Fish

| | |
|--|------|
| SKATE cooked "meunière" with butter, capers, lemon, parsley poached celtuce poultry jus | 38 € |
| MONKFISH eggplant grilled and 'caviar' goat cheese with herbs preserved lemon coriander coulis | 41 € |
| LOBSTER steamed lobster ballotine with coral butter Parmentier garnish shellfish cappuccino | 43 € |
| BASS buttered and velouté of morels crispy potatoes Kristal caviar from Kaviari | 47 € |

| | |
|--|------|
| RISOTTO CARNAROLI creamy peas baby carrot baby onion parmesan meat juice | 40 € |
|--|------|

Par Richard Robe

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.
Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.
L'hôtel n'accepte pas les chèques.



Meat & Poultry

| | |
|--|------|
| LAMB gently braised panisse artichoke carrot meat juice | 42 € |
| ORGANIC BLACK PULLET (available for two people ask the Maitre D) roasted with butter and herbs gnocchi with Ceylon cinnamon and lemon pak choi | 44 € |
| VEAL raviole with kumquat marmalade red endive veal jus with white port | 45 € |
| PIGEON in crust, foie gras, cabbage, poppyseeds shiitake meat jus | 45 € |
| THE V PIE slow-cooked sweetbreads from Piedmont prawns shellfish juice | 48 € |

Vegetable garden

| | |
|--|------|
| SPRING GARDEN seasonal vegetables apple vinegar | 25 € |
| VELOUTE white asparagus parfait eggs cream cheese | 27 € |
| RICHARD'S VEGETABLES spring vegetables with butter thyme lemon | 32 € |

Tasting Menu

95€

Seven courses designed around seasonal products
Richard Robe, our Executive Chef, introduces you to his cooking philosophy
Available only for dinner

Par Richard Robe

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.
Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.
L'hôtel n'accepte pas les chèques.

Fromage & Dessert Cheese & Dessert

| | |
|---|------|
| LE PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE PLATTER | 17 € |
| LA POMME GOLDEN HONEY CRUNCH / GOLDEN HONEY CRUNCH APPLE tartelette de pommes caramélisée crumble noisette sorbet crème fraîche caramelized apple tartelette hazelnut crumble fresh cream sorbet | 16 € |
| LE RIZ / THE RICE A l'impératrice crémeux pamplemousse arlette pistache glace pistache à la rose Imperial rice creamy grapefruit pistachio arlette pistachio ice cream with rose | 17 € |
| LA RHUBARBE / THE RHUBARB compoté et poché crémeux miel de Paris sablé pignon de pin compoted and poached honey cream from Paris shortbread pine nuts | 17 € |
| LA FRAISE GARIGUETTE / THE GARIGUETTE STRAWBERRY fine mousse à la verveine fraise parfumée sirop verveine choux nougatine verbena fine mousse perfumed strawberry verbena syrup cream puff nougatine | 18 € |
| LE CHOCOLAT CARANOA VALRHONA / CARANOA VALRHONA CHOCOLATE Bavarois chocolat infusé baie de la passion dacquoise praliné glace thé Earl Grey chocolate bavarois infused with passion bay praline dacquoise Earl Grey ice cream | 18 € |



Digestifs

Digestive

Cognac (4cl.)

| | |
|----------------------|------|
| Rémy Martin V.S.O.P. | 18 € |
| Bourgoin X.O. | 40 € |
| Hennessy Fine Cognac | 20 € |
| Hennessy X.O. | 65 € |

Rhum (4cl.)

| | |
|---------------|------|
| Zacapa 23 ans | 23 € |
|---------------|------|

Porto (8cl.)

| | |
|------------------------------------|------|
| Porto rouge, Sandeman Ruby | 11 € |
| Porto rouge, Taylor's Tawny 10 ans | 18 € |
| Porto blanc, Lagrima | 11 € |

