

ENTRÉES .

 Jambon cuit de Reims, mâche et pickles de légumes

24€

Reims pressed and cooked ham, mixed greens and pickles

 Gaspacho de petit pois

22€

crème glacée au basilic et fraises sauvages acidulées

Green pea gazpacho, basil ice cream, tangy wild strawberry

Crabe, concombre en condiment, sucrine

32€

mayonnaise aux agrumes

Crab, cucumber condiment, romaine lettuce
citrus mayonnaise

Burrata, tomates cerises marinées, jeunes pousses

24€

pesto et pistache

Burrata, marinated cherry tomatoes, baby greens
pesto and pistachio

Jambon de parme et melon, granite ricotta

26€

huile de basilic

Parma ham and melon, ricotta granita and basil oil

PLATS .

Filet de bœuf Charolais Label Rouge rôti

49€

tombée d'épinards, pommes fondantes et gaufrettes, sauce poivre

Label Rouge Charolais beef fillet

wilted spinach, fondant potatoes and crisps, peppercorn sauce

Tomahawk de veau au sautoir

56€

artichaut poivrade, fenouil, condiment olive et jus au thym citron

Roasted veal tomahawk chop

purple artichoke, fennel, olive condiment and lemon thyme gravy

 Côtelettes d'agneau à la braise, fenouil et courges

46€

gremolata et jus corsé

Ember roasted lamb chops, fennel and zucchini, gremolata

pan sauce

 Dos de cabillaud doré

35€

lentillons BIO en ragoût, sauce champagne

Baked cod with organic lentil ragout, Champagne sauce

Turbotin parfumé aux aromates à partager

Prix selon le marché

légumes de saison, pomme purée, beurre blanc aux herbes

Aromatic whole turbot for two

Market price

seasonal vegetables, potato purée, butter sauce with fresh herbs

Suggestion du jour

Prix selon le marché

Recommandation of the day

Market price

PÂTES & RISOTTO .

Linguine et homard bleu, homardine aux agrumes

58€

Blue lobster and linguine pasta, lobster and citrus sauce

supplément caviar osciètre Royal / additional ossetra Royal caviar 7gr - 15€

Risotto au safran, pecorino, tomates confites et amandes

36€

Saffron risotto, pecorino, confit tomatoes and almonds

Rigatoni al pomodoro, stracciatella et basilic

38€

Rigatoni al pomodoro, stracciatella and basil

AUTRES ACCOMPAGNEMENTS .

Salade de jeunes pousses

10€

Baby greens salad

Légumes de saison

Seasonal vegetables

Frites

French fries

Pomme purée

Mashed potatoes

FROMAGES .

Sélection de fromages affinés

16€

Matured cheese selection

DESSERTS .

 Entremets chocolat Caraïbe 66%

18€

chocolat crémeux et craquant, grué de cacao caramélisé

Caraïbe chocolate 66% entremets

creamy and crunchy chocolate, caramelised cocoa nibs

 Finger à la vanille de Madagascar, pop-corn et fleur de sel

17€

Madagascar vanilla entremets, popcorn and fleur de sel

Tartelette à la rhubarbe de la Baie de Somme

17€

moelleux madeleine anis vert et sorbet rhubarbe

Rhubarb tartlet from the Baie de Somme, madeleine sponge cake

green aniseed and rhubarb sorbet

Millefeuille aux fraises de la Champagne

18€

crème légère au thé blanc, jus fraise jasmin

Strawberry millefeuille from Champagne, white tea light cream

jasmine scented strawberry juice

Nage de fraises de la Champagne

18€

sorbet aux herbes aromatiques et gelée de litchi

Strawberries from Champagne in syrup, aromatic herbs sorbet and lychee jelly

Fruits frais et sorbets

16€

fruit rouge ou pêche abricot

Fresh fruits and sorbets

red berries or peach and apricot

MENU CROISETTE .

servi au déjeuner du lundi au vendredi inclus, hors jours fériés

served for lunch from Monday to Friday included, excluding public holidays

(hors boissons / excl. beverages)

Entrée, plat, dessert, au choix parmi la sélection

Choice of starter, main, dessert, from the selection

45€

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

Origine de nos viandes - bœuf : France, veau : Allemagne, agneau : Royaume-Uni.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

Net prices in euro, taxes and service included. Cheques are not accepted.

Origin of our meats - beef : France, veal : Germany, lamb : UK.

The list of allergens is available at the reception.