

# RESTAURANT

Le Chef Christophe Girardot et toute l'équipe  
vous souhaitent une agréable découverte de la carte.

Menu entrée - plat - dessert - 68€

Menu entrée - plat - 58€

Menu plat - dessert - 54€

## ENTRÉES

- Oursin des mers froides en rémoulade pomme verte-céleri, émulsion yuzu, mouillette beurrée iodée.
- Œuf parfait Bénédicte, truite gravlax maison à la betterave, blinis maison de potimarron, sauce hollandaise citron
- Raviole fondante aux champignons du moment, bouillon crémeux au Noilly-Prat, morilles et cèpes.
- La soupe à la truffe noire et poulet fermier "façon VGE" de Paul Bocuse en croûte feuilletée.

## VIANDES & POISSONS

- Coquille Saint-Jacques en surprise truffée, pulpe de cerfeuil tubéreux-vanille, croustillant de salsifis, jus de volaille. (suppl. 6 €/pers.)
- Épaule d'agneau de lait des Pyrénées confite en cocotte, effilochée en crumble paprika fumé, tatin d'endives-mandarine.
- Cabillaud Skrei en pavé mi-salé et confit au beurre noisette et agrumes, pulpe de haricot coco à l'huile de noisette.
- Paupiettes de canard farcies de foie gras et étuvée de légumes, jus de canard, pulpe de patate douce, beignet de shitake.

## PLATS À PARTAGER

- La pêche sauvage du jour, garniture de saison, bisque de gambas au pain d'épices (suppl 9€/pers.)
- Pigeonneau amoureux d'un foie gras de canard en pelote de pomme de terre, cuisse confite, toast aux abattis.

## FROMAGES

- Sélection de fromages affinés (suppl. de 15 €/pers.)

## DESSERTS

- Mousse tiède au chocolat grand cru en cru-cuit, tuile cacao.
- Opéra Mogador chocolat au lait-passion, biscuit Joconde, coulis passion.
- Soufflé chaud au Grand-Marnier.

POINT  
ROUGE.



Cuisine entièrement faite maison. Tous nos plats sont préparés sur commande et demandent un temps de réalisation. Nos viandes proviennent de France. En cas d'allergies, merci de vous adresser à l'équipe de salle.

# RESTAURANT

Chef Christophe Girardot and the whole team hope you enjoy discovering the menu.

**Starter - Main course - Dessert - €68**

**Starter - Main course - €58**

**Main course - dessert - €54**

## STARTERS

- Cold sea urchin from northern waters, green apple-celery remoulade, yuzu emulsion, iodized buttered toast soldiers.
- Perfectly cooked egg Benedict, house-cured beetroot trout gravlax, homemade pumpkin blinis, lemon hollandaise sauce.
- Melting mushroom ravioli, seasonal mushrooms, creamy Noilly-Prat broth, morels and porcini mushrooms.
- Black truffle and free-range chicken soup, in puff pastry crust, inspired by Paul Bocuse's "VGE" soup.

## MEAT & FISH

- Truffle-stuffed scallop "surprise" pan-seared scallop filled with black truffle, chervil root and vanilla purée, crispy salsify, delicate poultry jus. (suppl. €6 per person)
- Slow-cooked milk-fed lamb shoulder from the Pyrénées, tender confit lamb, pulled and topped with a smoked paprika crumble, caramelized endive-mandarin tatin.
- Skrei cod loin, lightly salted and gently confit, Norwegian winter cod cooked in brown butter with citrus notes, creamy white coco bean purée with hazelnut oil.
- Duck paupiettes stuffed with foie gras, rolled duck fillet filled with foie gras, braised seasonal vegetables, rich duck jus, sweet potato purée, crispy shiitake fritter.

## DISHES TO SHARE

- Wild catch of the day, whole wild-caught fish of the day, served for sharing with seasonal accompaniments, gingerbread-infused prawn bisque. (suppl. €9 per person)
- Young pigeon in love with duck foie gras, roasted young pigeon paired with duck foie gras, potato-wrapped breast, confit leg, and toasted bread with pigeon offal.

## CHEESES

Selection of matured cheeses (+ €15)

## DESSERTS

- Raw and cooked, light warm chocolate mousse made with single-origin chocolate, combining raw and cooked textures, finished with a crisp cocoa tuile.
- Layered French Opera-style cake with milk chocolate and passion fruit, almond Joconde sponge, and passion fruit coulis.
- Classic French hot soufflé delicately flavored with Grand-Marnier orange liqueur.

**POINT  
ROUGE.**

**MICHELIN  
2025**

Everything is home-made. All our dishes are freshly prepared on ordering and need time to be prepared. All our meat comes from France. In case of allergies, please contact our team.