

SUN
DAY
LUNCH

55 €

Les Entrées – Starters

Les œufs Bénédicte, English muffin, jambon blanc, sauce Hollandaise

Bénédicte 'style' eggs, English muffin, white ham, Hollandaise sauce

La burrata fraîche, tomates, pesto d'herbes fraîches ✓

Burrata, heirloom tomatoes, grilled toast, seasonal pesto

L'assiette de saumon fumé, brioche toastée et crème fraîche

Smoked salmon, toasted brioche and crème fraîche

Les 6 huîtres de Robert Sébastien n°4, citron, échalote au vinaigre, pain de seigle

6 oysters from Robert Sébastien n°4, lemon, shallot with vinegar, rye bread

Le bouquet de crevettes roses, aïoli

Shrimps with garlic mayonnaise

Les Plats - Main Courses

Le poulet rôti entier, blanc ou cuisse, pomme de terre grenaille, jus léger

Chicken, fillets or legs, potatoes and gravy

Poitrine de porc, légumes rôtis, jus de moutarde, Yorkshire pudding

Pork belly with vegetables, mustard juice, Yorkshire pudding

Souris d'agneau, salsa verde, légumes d'été

Lamb shank, salsa verde, summer vegetables

La sole, déclinaison de chou-fleur, sauce grenobloise

Roasted sole, cauliflower, 'Grenobloise' sauce

Le risotto, pignon de pin, courgette, Parmesan, pesto de roquette ✓

Risotto, pine nuts, courgette, Parmesan, rocket pesto

Les Desserts – Desserts

La tarte au citron meringuée et zestes confits

Lemon meringue pie with lemon confit

Le cheesecake fondant, coulis cerise verveine

Cheesecake, cherry and verbena coulis

Les compositions du chariot glacé de notre Chef Pâtissier

Ice cream suggestions, from our Pastry Chef trolley

La sélection de fromages

Selection of cheese

Le coup de  du sommelier :
Le vin à la ficelle

VIN BLANC 5 € Bordeaux, La Petite Lune 2015 - 12.5 cl

VIN ROUGE 5 € Bordeaux, Clarendelle inspiré par Haut-Brion 2012 - 12.5 cl

Le Cocktail Le Bordeaux

Lillet rosé, sirop de violette, zestes d'orange et citron vert, crémant de Bordeaux 19 €

Les verres de Champagne

Moët & Chandon «Brut Impérial» 17 €

Laurent-Perrier Rosé 27 €

Les vins au verre

VINS BLANCS

Graves, Château Camus 2015 6 €

Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux 2014 10 €

Chablis, Emeraude Domaine Gautheron 2014 9.5 €

Anjou, Clos de l'Elu, « Roch'Avel » 2016 9 €

VINS ROUGES

Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith 2012 12 €

Haut-Médoc, La Closerie de Malescasse 2012 7 €

Saint-Emilion Grand Cru, Château Trianon – *Coup de cœur* 2010 16 €

Pic Saint-Loup, Languedoc, Mas Bruguière L'Arbouse 2015 8 €

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, La Commanderie de Peyrassol 2016 7 €

Côtes de Provence, Château Minuty « Rosé et Or » 2016 12 €

Vin de France (Blaye), Le Puits de la Cassagne 2016 10€

VINS MOELLEUX

Sauternes, Château Raymond Lafon 2002 13 €

Muscat Saint-Jean de Minervois, Domaine Barroubio 2015 6 €