

## A PARTAGER

Belle assiette de jambon cru 24 mois Maison Montalet, pickles	19
Stracciatella à la truffe, baguette toastée	14
Tranches de saumon fumé, beurre à l'aneth maison, pain noir (caviar +18)	21

Caviar sur glace, blinis de sarrasin maison, crème d'Isigny

10g	28
20g	53
50g	129

## ENTRÉES

Tarte Tatin d'oignons confits, crème de comté, miel	14
Œuf parfait forestier, croûtons (caviar +18)	14
Velouté de chou-fleur	13
Terrine de volaille maison aux morilles, vinaigrette truffée	21
Poireaux vinaigrette	13

## PLATS

Château Filet, sauce poivre et whisky, frites maison	36
Noix de Saint Jacques, œufs de truite, risotto de céleris	33
Linguines aux gambas, bisque de homard (poutargue +14/caviar +18)	30
Chou farci, jus réduit de volaille	29
Pêche du Jour, purée de panais au beurre	29
Vol au Vent de légumes, morilles, sauce champignons	28
Risotto à la truffe, parmesan 18 mois	28
Bœuf Wellington, salade verte <i>les vendredi &amp; samedi au déjeuner</i>	29

Side supplémentaire 8  
Frites maison, paprika  
Salade mesclun  
Purée de saison

## FROMAGES DU JOUR

Deux	12	Trois	18	Quatre	24
<i>Baguette toastée</i>					

## DESSERTS

Brioche perdue maison, caramel au beurre salé, crème glacée	12
Crème au chocolat, caramel au beurre salé, noisettes pralinées	13
Coupe colonel, sorbet citron, vodka	12
Pavlova, orange sanguine	14
Poire pochée au chocolat, calvados, chantilly	13

## CAFETTERIE

Espresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino/Crème	6	Double espresso	6
Noisette	4	Café frappé	8	Thés & infusions	6
Espresso Martini Vodka Grey Goose, espresso, liqueur de café					16

## DIGESTIFS 6CL

Amaretto	10	Chartreuse	15	Grappa	10
Limoncello	10	Poire / Framboise	10	Cognac Frapin <small>XO VIP</small>	50
Bénédictine	12	Vieille Prune Souillac	13	Cognac Frapin <small>XO</small>	30
G27	9	Calvados Drouhin	10	Cognac Delamain <small>Pale</small>	55

La demi bouteille de Limoncello d'Alfred 27

## TO SHARE

Plate of 24 months raw ham from Maison Montalet, pickles	19
Stracciatella with truffle, toasted baguette	14
Slices of smoked salmon, homemade dill butter, black bread (caviar +18)	21

Caviar on ice, homemade blinis, Isigny cream	
10g	28
20g	53
50g	129

## STARTERS

Tarte Tatin of onions, Comté cream cheese, honey	14
Forest « Egg parfait », bread croutons (caviar +18)	14
Cauliflower soup	13
Homemade poultry terrine with morels, truffled vinaigrette	21
Leeks vinaigrette	13

## MAIN COURSES

Château beef Fillet , pepper and whisky sauce, homemade French fries	36
Scallops, trout eggs, celery risotto	33
Linguine pasta with prawns, lobster bisque (poutargue +14/caviar +18)	30
Stuffed cabbage, reduced poultry juice	29
Fish of the day, parsnip puree with butter (caviar +18)	29
Vegetables Vol au Vent, morels, mushroom sauce	28
Risotto with truffle, parmesan 18 months	29
Beef Wellington, green salad <i>on Friday &amp; Saturday lunch (for 2-3)</i>	29

Additional side	8
French fries, paprika	
Green Salad	
Seasonal purée	

## CHEESE OF THE DAY

Two	12	Three	18	Four	24
<i>Toasted baguette</i>					

## DESSERTS

Homemade Brioche perdue, salted butter caramel, ice cream	12
Chocolate cream, salted butter caramel, hazelnut praline	13
Colonel cup, lemon sorbet, vodka	12
Pavlova, blood orange	14
Pear poached with chocolate sauce, calvados, whipped cream	13

## CAFETERIA

Espresso <i>Ajour</i>	4	Cappuccino / Latte	6	Double espresso	6
Noisette	4	Ice café	8	Tea & infusions	6

Espresso Martini	Vodka	Grey Goose, espresso, coffee liqueur	16
------------------	-------	--------------------------------------	----

## LIQUEUR 6CL

Amaretto	10	Chartreuse	15	Grapp	10
Limoncello	10	Poire / Framboise	10	Cognac Frapin <small>XO VIP</small>	50
Bénédictine	12	Vieille Prune Souillac	13	Cognac Frapin <small>XO</small>	30
G27	9	Calvados Drouhin	10	Cognac Delamain <small>Pal</small>	55

The quarter bottle of Alfred's Limoncello	27
---	----