

Déjeuner

ENTRÉES

Crevettes sauvages de Méditerranée au naturel pousses de salade têtes croustillantes	32 € (suppl. caviar 30 €)
Huître Gillardeau cresson céleri sabayon iodé	30 €
Asperges vertes de Provence pomelos mélisse sabayon lippia dulcis	36 €
Araignée de mer estragon citron vert caviar Oscière	55 €

TERRE ET MER

L'Éphémère	48 €
Retour de pêche de Bretagne champignons noisette coquillages estragon	42 € (suppl. caviar 30 €)
Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier à la braise betteraves grenade-sauge	42 €
Bœuf de race Normande primeurs à cru caviar fumé	75 €

FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés par la maison Dubois	25 €
Collection d'agrumes fromage blanc poivre Timut	20 €
Chocolat Madagascar de Nicolas Berger noix de pécan café blanc grué de cacao	20 €
Vanille de Tahiti noisette praliné	20 €

2 ACTES

entrée, plat ou plat, dessert
60 €

3 ACTES

entrée, plat, dessert
75 €

BOISSONS COMPRISES

2 verres de vin, eau plate
ou pétillante, café ou thé
95 € *

Crevettes sauvages de Méditerranée
au naturel | pousses de salade | têtes croustillantes
ou

Asperges vertes de Provence
pomelos | mélisse | sabayon lippia dulcis

L'Éphémère

ou

Retour de pêche de Bretagne (suppl. caviar 30 €)
champignons noisette | coquillages | estragon

Collection d'agrumes
fromage blanc | poivre Timut

ou

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger
noix de pécan | café blanc | grué de cacao

4 ACTES

120 €

ACCORD METS-VINS

60 €

Huître Gillardeau
cresson | céleri | sabayon iodé

Asperges vertes de Provence
pomelos | mélisse | sabayon lippia dulcis

L'Éphémère

ou

Retour de pêche de Bretagne (suppl. caviar 30 €)
champignons noisette | coquillages | estragon

Dessert au choix

6 ACTES

150 €

ACCORD METS-VINS

80 €

Crevettes sauvages de Méditerranée
au naturel | pousses de salade | têtes croustillantes

Asperges vertes de Provence
pomelos | mélisse | sabayon lippia dulcis

Retour de pêche de Bretagne
champignons noisette | coquillages | estragon

L'Éphémère

ou

Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier
à la braise | betteraves | grenade-sauge

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

Dessert au choix

Dîner

ENTRÉES

Crevettes sauvages de Méditerranée au naturel pousses de salade têtes croustillantes	32 € (suppl. caviar 30 €)
Huître Gillardeau cresson céleri sabayon iodé	30 €
Asperges vertes de Provence pomelos mélisse sabayon lippia dulcis	36 €
Araignée de mer estragon citron vert caviar Oscière	55 €

TERRE ET MER

L'Éphémère	48 €
Retour de pêche de Bretagne champignons noisette coquillages estragon	42 € (suppl. caviar 30 €)
Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier à la braise betteraves grenade-sauge	42 €
Bœuf de race Normande primeurs à cru caviar fumé	75 €

FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés par la maison Dubois	25 €
Collection d'agrumes fromage blanc poivre Timut	20 €
Chocolat Madagascar de Nicolas Berger noix de pécan café blanc grué de cacao	20 €
Vanille de Tahiti noisette praliné	20 €

4 ACTES

120 €

ACCORD METS-VINS

60 €

Huître Gillardeau
cresson | céleri | sabayon iodé

Asperges vertes de Provence
pomelos | mélisse | sabayon lippia dulcis

L'Éphémère

ou

Retour de pêche de Bretagne (suppl. caviar 30 €)
champignons noisette | coquillages | estragon

Dessert au choix

6 ACTES

150 €

ACCORD METS-VINS

80 €

Crevettes sauvages de Méditerranée
au naturel | pousses de salade | têtes croustillantes

Asperges vertes de Provence
pomelos | mélisse | sabayon lippia dulcis

Retour de pêche de Bretagne
champignons noisette | coquillages | estragon

L'Éphémère

ou

Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier
à la braise | betteraves | grenade-sauge

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

Dessert au choix

Menu Caviar

4 ACTES

198 €

ACCORD METS-VINS

60 €

Araignée de mer
estragon | citron vert | caviar Oscière

—

Huître Gillardeau
cresson | céleri | sabayon iodé | caviar

—

Bœuf de race Normande
primeurs à cru | caviar fumé

—

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger
noix de pécan | café blanc | grué de cacao | caviar

Lunch

STARTERS

Wild shrimps from Méditerranée in their natural ways baby salad leaves crispy head	€32 (extra caviar €30)
Gillardeau oyster watercress celeriac iodized zabaglione	€30
Green asparagus from Provence pomelo lemon balm lippia dulcis zabaglione	€36
Spider crab tarragon lime Ossetra caviar	€55

FROM THE SEA & THE FARM

The Ephemeral	€48
Catch of the day from Brittany button mushrooms shellfish tarragon	€42 (extra caviar €30)
Pierre Duplantier half-wild duckling on the embers beetroots pomegranate-sage	€42
Beef from Normandie raw early vegetables smoked caviar	€75

CHEESES & DESSERTS

Farm-raised cheese platter selected and matured by Dubois house	€25
Citrus Collection fromage blanc Timur pepper	€20
Nicolas Berger Madagascar chocolate pecan nut white coffee cocoa nibs	€20
Vanilla from Tahiti hazelnut praliné	€20

2 COURSES

starter, main course or main course, dessert
€60

3 COURSES

starter, main course, dessert
€75

BEVERAGES INCLUDED

2 glasses of wine, water, coffee or tea
€95 *

4 COURSES

€120

WINE PAIRING

€60

6 COURSES

€150

WINE PAIRING

€80

Wild shrimps from Méditerranée
in their natural ways | baby salad leaves | crispy head

or

Green asparagus from Provence
pomelo | lemon balm | lippia dulcis zabaglione

The Ephemeral

or

Catch of the day from Brittany (extra caviar €30)
button mushrooms | shellfish | tarragon

Citrus Collection
fromage blanc | Timur pepper

or

Nicolas Berger Madagascar chocolate
pecan nut | white coffee | cocoa nibs

Gillardeau oyster
watercress | celeriac | iodized zabaglione

Green asparagus from Provence
pomelo | lemon balm | lippia dulcis zabaglione

The Ephemeral

or

Catch of the day from Brittany (extra caviar €30)
button mushrooms | shellfish | tarragon

Dessert at leisure

Wild shrimps from Méditerranée
in their natural ways | baby salad leaves | crispy head

Green asparagus from Provence
pomelo | lemon balm | lippia dulcis zabaglione

Catch of the day from Brittany
button mushrooms | shellfish | tarragon

The Ephemeral

or

Pierre Duplantier half-wild duckling
on the embers | beetroots | pomegranate-sage

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

Dessert at leisure

Dinner

STARTERS

Wild shrimps from Méditerranée in their natural ways baby salad leaves crispy head	€32 (extra caviar €30)
Gillardeau oyster watercress celeriac iodized zabaglione	€30
Green asparagus from Provence pomelo lemon balm lippia dulcis zabaglione	€36
Spider crab tarragon lime Ossetra caviar	€55

FROM THE SEA & THE FARM

The Ephemeral	€48
Catch of the day from Brittany button mushrooms shellfish tarragon	€42 (extra caviar €30)
Pierre Duplantier half-wild duckling on the embers beetroots pomegranate-sage	€42
Beef from Normandie raw early vegetables smoked caviar	€75

CHEESES & DESSERTS

Farm-raised cheese platter selected and matured by Dubois house	€25
Citrus Collection fromage blanc Timur pepper	€20
Nicolas Berger Madagascar chocolate pecan nut white coffee cocoa nibs	€20
Vanilla from Tahiti hazelnut praliné	€20

4 COURSES

€120

WINE PAIRING

€60

Gillardeau oyster
watercress | celeriac | iodized zabaglione

Green asparagus from Provence
pomelo | lemon balm | lippia dulcis zabaglione

The Ephemeral

or

Catch of the day from Brittany (extra caviar €30)
button mushrooms | shellfish | tarragon

Dessert at leisure

6 COURSES

€150

WINE PAIRING

€80

Wild shrimps from Méditerranée
in their natural ways | baby salad leaves | crispy head

Green asparagus from Provence
pomelo | lemon balm | lippia dulcis zabaglione

Catch of the day from Brittany
button mushrooms | shellfish | tarragon

The Ephemeral

or

Pierre Duplantier half-wild duckling
on the embers | beetroots | pomegranate-sage

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

Dessert at leisure

Caviar Menu

4 COURSES

€198

WINE PAIRING

€60

Spider crab
tarragon | lime | Ossetra caviar

Gillardeau oyster
watercress | celeriac | iodized zabaglione | caviar

Beef from Normandie
raw early vegetables | smoked caviar

Nicolas Berger Madagascar chocolate
pecan | white coffee | cocoa nibs | caviar