

LES CHARCUTERIES MAISON

Jambon blanc au torchon maison, beurre persillé et cornichons

House-made ham, parsley butter, pickles

— 18€ —

Pâté en croûte du moment

Pâté en croûte of the day

— 18€ —

Foie gras mi-cuit, brioche feuilletée

Foie gras mi-cuit, puff pastry brioche

— 21€ —

LES PETITS CLASSIQUES

Caviar Calvisius Tradition, chou-fleur, moëlle

Caviar Calvisius Tradition, cauliflower, bone marrow

— 40€ —

Llampuga au vin blanc

Mahi-mahi in white wine

— 21€ —

Vol au vent d'escargots, ris de veau, champignons, kale

Vol au vent with snails, sweetbreads, mushrooms and kale

— 21€ —

Huîtres La Boudeuse n°4, granité de vinaigre d'échalote (3 pièces)

Oysters La Boudeuse n°4, shallot vinegar granita (3 units)

— 18€ —

Cuisses de grenouilles - hommage à Bernard Loiseau

Frog legs, butter, garlic, parsley - tribute to Bernard Loiseau

— 29€ —

Oeuf de ferme en meurette

Farm egg, red wine reduction, button mushrooms, pork belly

— 18€ —

LES ASSIETTES VEGETALES

Tarte fine de champignons en textures

Thin mushroom tart, play of textures

— 19€ —

Chou farci du maraîcher

Garden-style stuffed cabbage

— 18€ —

LES POISSONS

Quenelle de maigre façon Mère Lyonnaise, sauce homardine
Stone bass quenelle «Mère Lyonnaise» style, rich homardine sauce
— 26€ —

Esturgeon blanc, beurre blanc à l'immortelle, poutargue de caviar Calvisius
White sturgeon, immortelle beurre blanc, caviar bottarga
— 31€ —

Homard bleu Thermidor en 2 services - for 2 pers. (~1kg)
National blue lobster Thermidor style in 2 servings
— 120€ —

Turbot rôti à la Grenobloise
Roasted turbot «à la Grenobloise»
— 29€ —

LES VIANDES

Pithiviers canard, foie gras, champignons et châtaignes - 30min. (for 2 pers)
Duck pithiviers, foie gras, mushrooms and chestnuts
— 65€ —

Ris de veau aux morilles, sauce au Vin Jaune
Veal sweetbreads with morrels, creamy Vin Jaune sauce
— 35€ —

Coq au vin Chambertin
Landes rooster, red wine sauce, giblet pâté and crispy cockscomb
— 28€ —

LES ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes de saison
Roasted seasonly vegetables
— 8€ —

Purée façon Robuchon
Robuchon-style potatoes purée
— 8€ —

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés
Selection of aged cheeses
— 18€ —

LES DESSERTS

Paris-Brest amandes et châtaignes
Almonds and chestnuts Paris-Brest
— 10€ —

Poire Belle-Hélène
Poached pear, crème fraîche and chocolate sauce
— 10€ —

LES CHARCUTERIES MAISON

Jambon blanc au torchon maison, beurre persillé, cornichons
Jamón «york» casero, mantequilla al perejil, pepinillos
— 18€ —

Pâté en croûte du moment
Paté en costra de temporada
— 18€ —

Foie gras mi-cuit, brioche feuilletée
Foie gras mi-cuit, brioche hojaldrado
— 21€ —

LES PETITS CLASSIQUES

Caviar Calvisius Tradition, chou-fleur, moëlle
Caviar Calvisius Tradition, coliflor, tuétano
— 40€ —

Llampuga au vin blanc
Llampuga al vino blanco
— 21€ —

Vol au vent d'escargots, ris de veau, champignons, kale
Volován de caracoles, mollejas, setas y kale
— 21€ —

Huîtres La Boudeuse n°4, granité de vinaigre d'échalote (3 pièces)
Ostras La Boudeuse n°4, granizado de vinagre de chalota (3 unidades)
— 18€ —

Cuisses de grenouilles - hommage à Bernard Loiseau
Ancas de rana, mantequilla, ajo, perejil - homenaje a Bernard Loiseau
— 29€ —

Oeuf de ferme en meurette
Huevo de granja, reducción de vino tinto, pancetta y champiñones botón
— 18€ —

LES ASSIETTES VÉGÉTALES

Tarte fine de champignons en textures
Tarta fina de setas en distintas texturas
— 19€ —

Chou farci du maraîcher
Col rellena del huerto
— 18€ —

LES POISSONS

Quenelle de maigre façon Mère Lyonnaise, sauce homardine

Quenelle de corvina, salsa homardine

— 26€ —

Esturgeon blanc, beurre blanc à l'immortelle, poutargue de caviar Calvisius

Esturión blanco, salsa beurre blanc a la siempreviva, bottarga de caviar

— 31€ —

Homard bleu Thermidor en 2 services - para 2 pers. (-1kg)

Bogavante azul nacional estilo Thermidor en 2 servicios

— 120€ —

Turbot rôti à la Grenobloise

Rodaballo estilo Grenobloise

— 29€ —

LES VIANDES

Pithiviers canard, foie gras, champignons et châtaignes - 30min (para 2 pers)

Pithiviers de pato, foie gras, setas y castañas

— 65€ —

Ris de veau aux morilles, sauce Vin Jaune

Mollejas de ternera, cohenillas, salsa Vino Amarillo

— 35€ —

Coq au vin Chambertin

Gallo de corral, salsa vino tinto, mousseline de sus interiores

— 28€ —

LES ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes de saison

Verduras de temporada salteadas

— 8€ —

Purée façon Robuchon

Purée de patatas estilo Robuchon

— 8€ —

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés

Tabla de quesos afinados

— 18€ —

LES DESSERTS

Paris-Brest amandes et châtaignes

Paris-Brest almendras y castañas

— 10€ —

Poire Belle-Hélène

Pera pochada, crème fraîche, salsa de chocolate

— 10€ —