



L' APERO

Selecție de aperitive compuse din preparatele restaurantului selectate de Chef-ul Bucătar și servite în porții mici, perfect potrivite pentru a acompania o sticlă de Champagne

Solo - 85 lei Duo - 150 lei Trio - 200 lei	
Prunier Caviar Tradition 30 gr. Servit cu blinis, ierburi și smântână gurmândă	390 lei
Platou Selection Grands Charcutiers 100 gr.	95 lei
Platou de Brânzeturi Grand Affineur 80 gr.	80 lei

Salată Caesar - Pui de fermă Burgundia 200g.	75 lei
Salată Caesar - Creveți Tiger 200g. Salată sucrine, ciabatta crocantă, anchois, parmezan, sos Caesar 200g.	72 lei
Salată Chevre Chaud 65 lei Mix de salate Bio de la Grădina Corbilor, brânză de capră Valencay, avocado, cartof dulce, quinoa crocantă, nuci și vinegreta de rodie, miere și lămâie	65 lei
Salată de ton rosu din Atlantic 200g. Ton roșu prajit, roșii, ceapă verde, castraveți, măsline Kalamata, vinegreta balsamică	85 lei
Salată de Homar breton 200g. Homar, salată sucrine, roșii, ceapă verde, castraveți, vinegreta balsamică	175 lei
Gustări Vegetariene 150g. Salată de vinete , guacamole, ardei la grătar, pită crocantă	48 lei
Praz copt la cărbuni 150g. Praz, rucola, lămai confiate, straciatella, alune, reducție balsamică	55 lei
Măsline Kalamata marinate 80g.	25 lei

Caviar de Neuvic 100 gr. Servit cu blinis, ierburi și smântână gurmândă	1100 lei
Stridii Maison Gillardeau, servite la alegere Nature, sos Ponzu, Coconut și Jalapeno Nr. 2 - 25 lei/buc. Nr. 4 - 22 lei/buc.	
Crudo afumat de creveți bio din Madagascar 100	120 lei
Amberjack Tartar, avocado, ridichi, roșii mici, sos Ponzu 110g.	115 lei

Jamon Iberico de Bellota Joselito, 40 gr.	130 lei
Steak Tartar de Vită Charolais, verdețuri, pâine toast 100 gr. - 88 lei 200 gr. - 140 lei	
Terină de Foie Gras des Landes 120g. Ceapă caramelizată, chutney de Mango, pâine toast	115 lei
Quiche du Jour, servită cu salată Bio 150g.	55 lei
Croque Monsieur Patrice 200g. Jambon copt cu trufe, brânză Comte, sos Bechamel, servit cu salată Bio Supliment ou: 15 lei	58 lei
Pizzetta cu brânză de capră, ceapă caramelizată, măsline de Kalamata și cimbru proaspăt 200g.	45 lei

Le Menu

Pizzetta cu trufe, straciatella, pancetta, roșii uscate și trufe negre 200g.	45 lei
Gazpacho de roșii, ou fiert, jamon iberico, pâine toast 120g.	55 lei
Cataplana de caracatiță 250g. Midii, cartofi Ratte, fenicul, roșii și sos de șofran	95 lei
Lup de mare Bio la Grătar de cărbuni 300g. Salate caramelizate, pătrunjel, lămâie	155 lei
Somon Label Rouge Tandoori 250g. Broccolini, sos de unt tandoori	125 lei
Creveți Tiger cu usturoi și chili 230g.	75 lei

Cote de Bœuf Simmenthal, Elveția (minim 1 kg.) Pregătire 45 minute	650 lei
File de vită Wagyu Kagoshima, Japonia 200 gr.	625 lei
Antricot de vită Angus Argentina, ciuperci asiatice, rucola 300 gr.	165 lei
Cotlet de porc marinat din țara Bascilor - Louis Ospital, sos de ierburi și cuscus de brocoli 300g.	110 lei
Wagyu Burger 250g. Brânză cheddar maturată, bacon, salată, ceapă caramelizată, roșii,murături,sos rețetă originală	150 lei
Coquelette la grătar, lămâie, pătrunjel, chimichurri, salată de ierburi 250g.	95 lei
Ruladă crocantă de purceluș de lapte de Segovia, baby morcovi, piure de mere 300g. Pregătire 45 minute	175 lei

Linguine Mancini cu Homar albastru de Bretania 220g. Roșii cherry, ierburi, sos de homar	340 lei
Linguine Mancini cu Creveți 250g. Roșii Cherry, ierburi, sos de creveți	90 lei
Bucatini Mancini Bolognese de Wagyu, ierburi proaspete 250g.	95 lei
Orez cu caracatiță și calamari, aioli de lămâie 200g.	90 lei
Risotto de busuioc, roșii, Buratta și muguri de pin 150g.	65 lei

Cartofi prăjiți Bistrot Francais 100g.	25 lei
Salata Bio 50g.	25 lei
Piure de cartofi în stil J. Robuchon 100g.	35 lei
Cartofi dulci la cuptor cu rozmarin și cimbru 120g.	25 lei

Ciuperci cremoase 100g.	30 lei
Brocolini, Kale, sos Miso și susan 100g.	35 lei
Ardei Piquillos 80g.	30 lei
Ardei Padron prăjiți 150g.	30 lei

Tarte Tatin, înghețată de vanilie 150g.	45 lei
Crème Brule cu cireșe confiate și Cointreau 100g.	45 lei
Brownie cu Ganache, cu ciocolată albă și Mascarpone 130g.	48 lei
Millefeuille, cremă de vanilie, fructe coapte 130g.	50 lei
Înghețată Bistrot Francais (2 parfumuri) 100g. (vanilie, ciocolată, caramel sărat, căpșuni, mango, lămâie)	45 lei
Degustarea deserturilor 200g.	75 lei

Omletă Jambon Fromage 200g. Brânză Gruyere, jambon blanc de Paris	55 lei
Omletă Champignons 200g. Champignons, spanac și brânză Gouda	45 lei
Omletă Fines Herbes 180g. Amestec de ierburi proaspete, roșii uscate, mozzarella	45 lei

Ouă Benedict cu spanac și bacon din țara bascilor - Louis Ospital 200g. 2 ouă perfecte, spanac, bacon crocant, sos hollandaise	55 lei
Ouă Benedict cu Avocado și Somon afumat Bio 200g. 2 ouă perfecte, spanac, avocado cremos, somon norvegian afumat Bio, sos hollandaise	75 lei

Ouă Benedict cu Caviar Prunier 150g. / 15g. Caviar 2 ouă perfecte, Caviar Prunier, sos hollandaise	175 lei
Eclere Christophe Adam	28 lei
Croissant au beurre	15 lei

Granola super Nature Catherine Kluger, iaurt Bordier, fructe de pădure proaspete 150g.	40 lei
--	--------

* Produsele noastre pot să conțină alergeni.
În cazul în care aveți întrebări sau știți că sunteți alergic la anumite produse, vă rugăm să consultați lista alergenilor pentru fiecare produs sau să întrebați personalul restaurantului.

