



L
U
N
C
H

SERVED
M-F
11:30 AM
-
3 PM

LE PRIX FIXE
**LE MOIS EN
COULEUR**

TO START
CHOICE OF
**SAINT JACQUES EN
CARPACCIO ET LAVANDE**
*raw scallops, lavender dressing, radish
carpaccio, raspberries*

**ASPERGES BLANCHES
EN SALADE**
smoked cream, bottarga, clementine, fresh herbs

CONTINUE WITH...
CHOICE OF
TRUITE AUX AMANDES
*grilled rainbow trout, cauliflower,
capers, almond*

**POULET FERMIER AU VIN
JAUNE ET MORILLES**
*crispy chicken, vin jaune sauce,
English peas morels, +8*

END ON A SWEET NOTE
POIRE BELLE HELENE
*pear mousse, pear sorbet, pear in syrup,
chocolate and caramel sauce*

60 PER PERSON

LES ENTRÉES – APPETIZERS

FOIE GRAS TORCHON 27
pear chutney

HARICOT BERGAMOT 18
green beans, pistachio, creme, citrus

SALADE VERTE AUX FINES HERBES 19
*artisan lettuce, radish, cucumber, fines
herbes dressing*

SOUPE À L'OIGNON VGE 22
vegetarian onion soup, puff pastry, gruyere, cognac

AVOCAT-CREVETTES 26
*Montauk shrimp, grapefruit, avocado, French
cocktail, orange blossom vinaigrette*

PETIT TARTARE DE BŒUF AU PARMESAN 22
hand cut NY strip, parmesan crisp, wild arugula

ŒUF COCOTTE GRAND-MÈRE 19
two baked eggs, cream, mushroom brioche

À PARTAGER – TO SHARE

HUÎTRES DE LA CÔTE EST 30
*half dozen east coast oysters, lemon rye toast,
French seaweed butter from maison Bordier*

ASPERGES BLANCHES EN SALADE 32
smoked cream, bottarga, clementine, fresh herbs

ANCHOIS DE CANTABRIE AU BEURRE VANILLÉ 19
*Don Bocarte Cantabrie anchovies, homemade
vanilla butter, baguette toasts*

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 28
selection of cured meats

L'ASSIETTE DE CRUDITES 18
*seasonal raw vegetables, crème fraîche, dill
tarragon, shallots*

LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

QUICHE DE SAISON 23
seasonal quiche

CROQUE MADAME 24
tartine of ham, Comté and Gruyère, sunny egg

NIÇOISE 30
*confit tuna, black olives, red pearl onion,
anchovies, egg, potatoes, green beans, red bell
pepper, anchovy vinaigrette*

CRÊPE COMPLÈTE 29
*buckwheat crêpe, egg sunny side up, Paris style ham,
Comté, crème fraîche*

LA CRÊPE SAUMON ET POIREAUX 34
*buckwheat crêpe, salmon, leeks, potatoes,
beurre blanc*

LA PECHE DU JOUR 42
Chef's inspiration

**POULET FERMIER AU VIN JAUNE
ET MORILLES 42**
crispy chicken, vin jaune sauce, English peas, morels

LES GARNITURES – SIDES

PAIN ET BEURRE 6
baguette with Bordier salted butter

PETITE SALADE VERTE 10
*artisan lettuce, extra virgin Provençal
olive oil, sherry vinaigrette*

ASSIETTE DE LEGUMES 14
seasonal vegetables, garlic, fine herbs butter.

GRATIN DAUPHINOIS 16
*sliced potatoes cooked in garlic infused
milk and cream, gratiné with Comté*