

# j OY LE

LA CARTE DU RESTAURANT  
RESTAURANT MENU

## SÉLECTION DE CAVIARS CAVIAR

Plus que jamais il nous tient à cœur de vous proposer des produits qui ont du sens.  
Caviar de Neuvic vous propose un caviar de haute qualité en conservant un processus de culture responsable.  
Sa méthode d'élevage passe notamment par le respect de l'équilibre naturel et l'alimentation 100% bio des esturgeons.  
*More than ever we want to offer you products that make sense.  
Caviar de Neuvic offers you a high quality caviar by keeping a responsible culture process.  
Its breeding method includes respect for the natural balance and 100% organic feeding of sturgeons.*

<b>Caviar De Neuvic - Osciètre</b> 10 grammes, accompagné de son blinis et crème épaisse <i>Neuvic's Caviar - Ossetra 10 gr., served with blinis and thick cream</i>	35€
<b>Caviar Fouquet's</b> 30 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes <i>Fouquet's Caviar 30g, Blinis, quail eggs, thick cream, chives, shallots</i>	90€
<b>Caviar Fouquet's</b> 50 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes <i>Fouquet's Caviar 50 gr., blinis, quail eggs, thick cream, chives, shallots</i>	140€
<b>Caviar Fouquet's</b> 100 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes <i>Fouquet's Caviar 100g, Blinis, quail eggs, thick cream, chives, shallots</i>	260€

## ENTRÉE STARTER

<b>Bar en ceviche</b> condiment chou rouge et poire en pickles <i>Sea-bass ceviche red cabbage condiment and pickled pear</i>	24€
<b>Céleri, pesto noisette et livèche</b> 🌱 <i>Celery, hazelnut and lovage pesto</i>	20€
<b>Foie-Gras mi-cuit de Vendée, betterave fumée</b> condiment clémentine <i>Foie-Gras mi-cuit from Vendée, smoked beetroot clementine condiment</i>	28€
<b>Ravioles de paleron de bœuf</b> algues de Roscoff et caviar osciètre de Neuvic, réduction grand veneur <i>Chuck steak ravioles Seaweed from Roscoff and oscietra caviar from Neuvic, "grand veneur" reduced jus</i>	32€
<b>Truite des Landres et couteau</b> vinaigrette jaune d'œuf confit <i>Trout from Landres and cuttlefish preserved egg yolk vinaigrette</i>	22€

---

## FORMULE DÉJEUNER LUNCH MENU

<b>Déjeuner de 12h00 à 15h00 du lundi au samedi</b> <i>Lunch monday to saturday from 12pm to 3pm</i>	
<b>Entrée / Plat ou Plat / Dessert et boisson chaude</b> <i>Starter / Main or Main / Dessert and hot beverage</i>	45€
<b>Entrée, Plat, Dessert et boisson chaude</b> <i>Starter, Main, Dessert and hot beverage</i>	55€
<b>Dessert à la carte</b> <i>Dessert selection</i>	
<b>Bavaroise de carottes, tempura au sarrasin</b> <b>Ou carpaccio de haddock, macédoine de petits légumes parisiens acidulés</b> <i>Carrot bavaroise, buckwheat tempura Or haddock carpaccio, Parisian style diced mixed sour vegetables</i>	
<b>Truite en croûte d'herbes, rutabaga confit et crème d'ail</b> <b>Ou petit épeautre au bouillon de champignons, ossau iraty râpé minute</b> <i>Trout in herby crust, preserved swede and garlic cream sauce Or einkorn wheat in a mushroom broth, just grated ossau iraty cheese</i>	

## PLAT MAIN COURSE

<b>Cabillaud confit à la mélisse</b> courges et coulis herbacé <i>Preserved cod with lemon balm gourd and herby coulis</i>	35€
<b>Saint-Jacques croustillantes</b> champignons et gingembre <i>Crunchy scallops mushrooms and ginger</i>	48€
<b>Sole farcie aux salicornes</b> Agria confite et biscuit moelleux marinière <i>Sole stuffed with sea asparagus Preserved agria potato and moist biscuit marinière</i>	42€
<b>Mini chou-fleur de Bretagne au sarrasin</b>  quinoa à la coriandre <i>Mini cauliflower from Brittany, buckwheat quinoa with coriander</i>	26€
<b>Canard Mulard mariné</b> poireau brulé et ail doux <i>marinated mulard duck burnt leek and sweet garlic</i>	37€
<b>Côte de veau</b> topinambours et raisins acidulé <i>Veal chop, Jerusalem artichokes and sour grapes</i>	52€
<b>Filet de bœuf Normand, esprit Rossini</b> pommes Louis d'or <i>Normandy beef fillet, Rossini style "Louis d'or" potatoes</i>	59€

---

## MENU VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

<b>Eau et boisson chaude incluses</b> <i>Inclusive of water and hot beverage</i>	125€
<b>Carpaccio de Saint-Jacques de Port-en-Bessin</b> gel de clémentine, fleur de bourrache Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Carte Jaune - 10cl <i>Scallop from Port-en-Bessin, served as a carpaccio clementine jelly, borage flower</i>	
<b>Homard Breton confit aux baies de cassis de Bourgogne</b> gnocchis aux vieux comté Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 2012 - 10cl <i>Brittany lobster confit with blackcurrant from Burgundy gnocchis with matured comté cheese</i>	
<b>Vanille de Tahiti façon omelette Norvégienne</b> Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé - 10cl <i>Vanilla from Tahiti like a Norwegian omelette</i>	

## FROMAGE CHEESE

<b>Assortiment de fromages</b>	18€
<i>Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France</i>	
<i>Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Valençay</i>	
<i>Mixed cheese plate Selected by Xavier Thuret, Best Craftsman of France</i>	
<i>Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Valençay</i>	

## DESSERT DESSERT

<b>La noisette du Lot et Garonne, choux et pomelos Niçois</b>	16€
<i>espuma praliné</i>	
<i>hazelnuts from Lot et Garonne, cabbage and pomelos from Nice pralin espuma</i>	
<b>Nougat glacé amande d'Hervé Lauzier au miel de Paris</b>	16€
<i>clémentine corse</i>	
<i>Iced almond nougat by Hervé Lauzier, with Parisian honey Clementine from Corsica</i>	
<b>Pavlova poire verveine</b>	16€
<i>Pear verbena pavlova</i>	
<b>Salade de fruits frais</b>	17€
<i>Fresh fruit salad</i>	
<b>Café ou thé gourmand</b>	18€
<i>Coffee or tea with miniature desserts</i>	
<b>Vanille de Tahiti</b>	16€
<i>Façon omelette Norvégienne</i>	
<i>Vanilla from Tahiti Baked Alaska style</i>	

## GLACE & SORBET

### ICE-CREAMS & SORBETS

<b>Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier</b>	16€
<i>3 parfums au choix</i>	
<i>Glace : Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille</i>	
<i>Sorbet : Citron, fraise, mangue, passion</i>	
<i>Selection by Pierre Geronimi, ice-cream maker Choice of three flavours</i>	
<i>Ice-cream: Coffee, salted butter caramel, chocolate, vanilla</i>	
<i>Sorbet: Lemon, strawberry, mango, passion fruit</i>	
<b>Supplément Chantilly Maison</b>	2€
<i>Extra Homemade Chantilly cream</i>	

Nos pâtissier de l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris et son équipe vous proposent une sélection de douceurs, pour le dessert ou l'heure du thé.  
*Our pastry chef from Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris and his team are pleased to offer a selection of puddings for dessert or tea-time.*

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
*Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks.*

---

## L'HEURE DU THÉ TEATIME

**de 15h00 à 18h00 les samedis et dimanches**

sur réservation

*from 3:00pm to 6:00pm every Saturday and Sunday upon booking*

### **Afternoon tea classique**

48€

Assortiments de gâteaux de voyage, pâtisserie fine.

Bœuf sweet chili, ceviche de bar, truite/radis.

Accompagné de la boisson chaude de votre choix.

*Classic afternoon tea*

*Selection of travel cakes, fine pastries.*

*Sweet chili beef, sea-bass and trout/radish ceviche*

*Served with your choice of a hot beverage.*

### **Afternoon tea pour deux**

92€

*Afternoon tea for two*

### **Afternoon tea au Champagne**

58€

Afternoon Tea classique

Accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé 15cl

*Afternoon tea with Champagne*

*Classic afternoon tea*

*Served with a glass of brut or rosé Veuve Clicquot champagne 15 cl*

---

## CHAMPAGNES

15cl

**Bellini**

29€

**Mimosa**

29€

**Veuve Clicquot Brut Carte jaune**

27€

**Veuve Clicquot Rosé**

34€

Notre offre restauration est servie de 12h00 à 22h00.

*Our restaurant menu is served from 12:00 to 10:00pm.*

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

*Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks.*

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### CHAMPAGNES CHAMPAGNES

	BRUT	15CL	75CL
	Joseph Perrier		85€
	Bollinger Cuvée Spéciale		180€
	Castelnau Brut Réserve		110€
	Laurent Perrier		170€
	Perrier-Jouët		130€
	Veuve Clicquot Carte Jaune	27€	130€
2012	Veuve Clicquot Millésimé		200€
	EXTRA BRUT		
	Billecart-Salmon		160€
	Mailly Grand Cru		130€
	BLANC DE NOIRS		
	Mailly Grand Cru Blanc de Noirs		160€
	BLANC DE BLANCS		
2011	Deutz		230€
	Ruinart		250€
	Perrier-Jouët		180€
	CUVÉE D'AUTEUR		
2012	Franck Bonville Blanc de Blancs		150€
	Henri Giraud Brut		130€
	Joseph Perrier Blanc de Blancs		110€ [M]
2010	Joseph Perrier Esprit de Victoria Extra Brut		180€ [M]
	CUVÉE PRESTIGE		
2008	Bollinger Grande Année		350€
2010	Dom Pérignon P1		520€
2000	Dom Pérignon P2		800€
1988	Dom Pérignon P3		2 000€
	Krug Grande Cuvée		600€
	Laurent Perrier Grand Siècle		400€
2012	Louis Roederer Cuvée Cristal		550€
2011	Perrier-Jouët Cuvée Belle Époque		450€
2012	Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame, accompagné de seize bouchées sucrées et salées		350€
	ROSÉ		
	Billecart-Salmon		220€
2005	Dom Pérignon P1		850€
1995	Dom Pérignon P2		2 000€
	Laurent Perrier		260€
2007	Louis Roederer Cuvée Cristal		750€
	Perrier-Jouët Blason Rosé		180€
	Ruinart		250€
	Veuve Clicquot Rosé	35€	175€

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### VINS BLANCS WHITE WINES

#### ALSACE

	15CL	75CL	150CL
2015 <b>Riesling Grand Cru Schlossberg</b> Domaine Albert Mann		120€	

#### BOURGOGNE

	15CL	75CL	150CL
2016 <b>Chassagne-Montrachet 1er Cru</b> Morgeot, Domaine Albert Bichot		210€	
2019 <b>Chablis 1er Cru</b> Les Lys, Domaine Long-Depaquit		115€	
2020 <b>Chablis</b> Domaine Droin		75€	
2018 <b>Chardonnay Bourgogne</b> Domaine Decelle Villa	16€	80€	
2017 <b>Montagny 1er Cru</b> Domaine Albert Bichot		85€	
2019 <b>Pouilly-Fuissé</b> Vieilles Vignes, Domaine Renaud		95€	
2017 <b>Saint-Romain</b> Cuvée Sous le Château, Domaine J. Sordet		110€	
2014 <b>Vougeot 1er Cru</b> Les Cras, Domaine Bertagna		210€	

#### ILE-DE-FRANCE

	15CL	75CL	150CL
2018 <b>Domaine des bois brillants</b> Cuvée Blanche, vin nature		75€	
2018 <b>Coteaux de Suresnes</b>		60€	
2018 <b>Côteaux de Suresnes</b> Terrasses		70€	

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks.

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### VALLÉE DE LA LOIRE

	15CL	75CL	150CL
2019 <b>Muscadet Sèvre et Maine sur lie</b> La Louvetrie, Domaine Jo Landron		50€	
2020 <b>Orléans</b> Clos Saint Fiacre		45€	
2019 <b>Pouilly Fumé</b> Domaine de Ladoucette		95€	
2020 <b>Reuilly</b> Les Fossiles, Domaine Denis Jamain		70€	
2020 <b>Sancerre</b> Domaine Vacheron	18€	85€	150€ 
2020 <b>Saumur</b> Domaine Lena Filliatreau		55€	
2010 <b>Savennière</b> Chamboureau, Domaine FL		105€	

### VALLÉE DU RHÔNE, BORDELAIS

	15CL	75CL	150CL
2017 <b>Château Lestrille</b> Entre-deux-Mers		50€	
2018 <b>Condrieu</b> Les Corbonnes, Vignoble De Boisseyt	25€	125€	
2018 <b>Saint-Joseph</b> Les Garipelées, Vignoble De Boisseyt		85€	
2018 <b>Saint-Péray</b> Les Potiers, Domaine Yves Cuilleron		68€	

---

## VINS ROSÉS ROSÉ WINES

### PROVENCE

	15CL	75CL	150CL
2020 <b>Bandol</b> Domaine Tempier	20€	100€	
2020 <b>Coteaux d'Aix-en-Provence</b> Château La Coste	16€	70€	140€ 
2020 <b>Côtes-de-Provence</b> Château Minuty, Cuvée 281	25€	125€	240€



# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### VINS ROUGES RED WINES

#### BOURGOGNE, BEAUJOLAIS

2016	<b>Beaune 1er Cru</b> Domaine de la Vougeraie	170€	
2017	<b>Bourgogne Pinot Noir</b> Secret de famille, Domaine A. Bichot	60€	
2018	<b>Givry 1er Cru</b> En Choué, Domaine Chofflet Valdenaire	105€	
2020	<b>Hautes-Côtes de Beaune</b> Champlains, Domaine Decelle-Villa	20€ 90€	
2016	<b>Ladoix 1er Cru</b> Vieilles vignes, Domaine E. Cornu	140€	
2020	<b>Morgon</b> Côte du Py, Domaine Jean-Marc Burgaud	72€	
2013	<b>Nuits-Saint-Georges 1er Cru</b> Les Murgers, Domaine Bertagna	210€	
2017	<b>Pommard</b> Clos des Ursulines, Domaine A. Bichot	125€	
2017	<b>Savigny-lès-Beaune</b> Les Gollardes, Domaine Decelle-Villa	115€	

#### BORDELAIS

2010	<b>Château Clarke</b> Listrac-Médoc	110€	
2015	<b>Château Dassault</b> Saint-Emilion Grand Cru	140€	
2012	<b>Chateau Durfort Vivens</b> 2ème Cru Classé, Margaux	200€	
2014	<b>Château Lafon-Rochet</b> 4ème Cru Classé, Saint- Estèphe	180€	
2017	<b>Château Lagrave-Martillac</b> Pessac-Léognan	19€ 90€	
2018	<b>Château Maucaillou</b> Moulis-en-Médoc	90€	
2014	<b>Esprit de Pavie</b> Bordeaux	85€	
2015	<b>La sirène de Giscours</b> Margaux	135€	
2015	<b>Les Fiefs de Lagrange</b> Saint-Julien	120€	
2015	<b>Clos de Bonnange</b> Blaye Côtes de Bordeaux	105€	
2014	<b>Petit Lion du Marquis de Las Cases</b> Saint-Julien	225€	

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### VINS ROUGES RED WINES

#### LANGUEDOC-ROUSSILLON, PROVENCE

2019	<b>Côte de provence</b> Domaine Saint Victorin	55€
2017	<b>Côte du Roussillon Village</b> Vieilles vignes, Domaine du Clos des Fées	65€
2016	<b>Côteaux du Varois</b> Champs de la truffière - Domaine du deffends	58€
2016	<b>Maury sec</b> Vers le Nord, Domaine Mas Amiel	80€
2016	<b>Pays d'Hérault</b> Pur 100% Carignan, Pierre Vaïsse	90€
	<b>Saint Chinian</b> Domaine de la Madura	48€

#### VALLÉE DE LA LOIRE

		15CL	75CL	150CL
2020	<b>Saint-Nicolas-de-Bourgueil, La Source</b> La Source, Yannick Amirault	16€	52€	
2017	<b>Sancerre</b> La Croix du Roy, Domaine Lucien Crochet		80€	
2019	<b>Saumur-Champigny</b> Terre Chaude, Domaine Roches Neuves		75€	

#### VALLÉE DU RHÔNE

		15CL	75CL	150CL
2019	<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Télégramme, Domaine du Vieux Télégraphe	21€	100€	
2017	<b>Côtes-du-Rhône</b> Confluence, Domaine De Boisseyt		50€	
2017	<b>Côte-Rôtie</b> Domaine François Merlin		120€	
2017	<b>Côte-Rôtie</b> Côte-Blonde, Domaine de Boisseyt		250€	
2020	<b>Crozes-Hermitage</b> Esquisse, Domaine des hauts Chassis		65€	
2015	<b>Saint-Joseph</b> Cuvée Les Anges, Domaine Chèze		150€	

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### EAU MINÉRALE

MINERAL WATER

<b>Evian, Badoit</b> 75cl	12€
<b>Châteldon</b> 75cl	12€
<b>Perrier</b> 33cl	10€

### SOFTS COLD DRINKS

#### JUS DÉTOX DETOX JUICE

<b>Jus detox Concombre</b> 25cl	16€
Pommes, concombre, céleri, épinard et citron <i>Cucumber detox juice</i>	
<b>Jus detox Betterave</b> 25cl	16€
Pommes, betteraves, carotte, gingembre <i>Red beet detox juice</i>	

#### JUS ET NECTAR JUICES

<b>Alain Milliat</b> 33cl	14€
abricot, pomme, pêche de vigne, carotte, banane, fraise, tomate <i>Apricot, apple, wild peach, carrot, banana, strawberry, tomato</i>	
<b>Fruits pressés</b> 20cl	14€
orange, citron, pamplemousse, mangue <i>Squeezed fruit juices</i> <i>orange, lemon, grapefruit, mango</i>	

#### SODA

<b>Breizh Tea pêche</b>	12€
<b>Limonade artisanal Lorina</b> 33cl	12€
<b>Tonic Archibald</b>	12€

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

<b>Café Gourmand</b> <i>Gourmet Coffee</i>	16€
<b>Capuccino, Latte</b> <i>Capuccino, Latte</i>	12€
<b>Double Espresso, Café Crème</b> <i>Double Espresso, White Coffee</i>	12€
<b>Expresso, Décaféiné</b> <i>Espresso, Decaffeinated</i>	7€
<b>Chocolat chaud</b> <i>Hot chocolate</i>	14€

## THÉS & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES

### MARIAGE FRÈRES TEAS & HERBAL TEAS

#### THÉ NOIR BLACK TEA

**Darjeeling Himalaya** 14€

Roi des thés noirs indiens. Ce thé de la récolte d'été possède un parfum d'une grande élégance, une saveur remarquable rappelant les fruits mûrs, un goût rond et vif.

*The king of Indian black teas. Harvested in the summer, this tea possesses a very elegant taste and remarkable flavor calling red fruit to mind, a round and vivid taste.*

**French Breakfast Tea** 14€

Avec ou sans lait pour accompagner le petit déjeuner parisien, ce mariage idéal de grands thés noirs élégants offre un goût rond, à la fois chocolaté et malté, à la saveur développée, puissante et raffinée. Un métissage fraternel dans la meilleure tradition du thé français.

*Served with or without milk for a typical Parisian breakfast, this ideal combination of elegant famous black teas gives out a round chocolatey and malty taste with a strong, refined flavor.*

*Brotherly crossing of the highest French tea tradition.*

#### THÉ NOIR PARFUMÉ FLAVORED BLACK TEA

**Chai-Chandernagor** 14€

Merveilleux assemblage de thé noir et d'épices, comme à Chandernagor.

*Marvelous combination of black tea and spices, like in Chandernagor.*

**Earl Grey Impérial** 14€

Parmi les grands classiques parfumés, ce Darjeeling de printemps est richement parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères.

*Among all the great flavored classic teas, this springtime Darjeeling has a rich Mariage Frères bergamot flavor.*

**Empereur Chen-Nung** Chine fumé *smoked Chinese tea* 14€

Majestueux, cet assemblage porte le nom de l'empereur de Chine qui a découvert le thé en 2737 avant J.C.

Ce thé à l'arôme subtil se boit sans lait.

*This regal concoction bears the name of the Chinese emperor who discovered tea in 2737 B.C.*

*This tea has a subtle taste and is best served with no milk.*

**Marco Polo** 14€

Succès incontesté de la maison Mariage Frères, ce thé secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

*An unquestioned success by maison Mariage Frères, this secret tea will take you to a far-away and mysterious land.*

**Rouge Métis** 14€

Rooibos rouge. Beau thé fruité et fleuri aux senteurs d'un jardin parfumé. Sans théine, peut se boire glacé ou chaud, du matin au soir, avec ou sans lait.

*Red Rooibos. Lovely fruity and flowery tea with a fresh garden fragrance. This theine free tea can be enjoyed iced or hot, from morning through evening, with or without milk.*

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### THÉS & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES

#### MARIAGE FRÈRES TEAS & HERBAL TEAS

##### THÉ BLANC WHITE TEA

###### **Blanc et rose** Chine *China*

14€

L'association du mythique thé Blanc et de tendres pétales de roses orientales exhale un parfum doux et fleuri développant une saveur fraîche et velouté.

*This combination of mystical white tea with tender Eastern rose petals gives out a sweet and flowery fragrance finishing into a fresh and velvety flavor.*

##### THÉ VERT GREEN TEA

###### **Fuji-Yama** Japon *Japan*

14€

Thé vert cultivé dans la région du Fuji-Yama. Goût brillant et tonique, parfait à tout moments de la journée. Stimulant car riche en vitamine C, il contient peu de théine.

*Green tea farmed in the Fuji-Yama region. A bright and invigorating taste, perfect at any time during the day. Stimulating because of its high C-vitamin content, yet it contains little theine.*

##### THÉ VERT PARFUMÉ FLAVORED GREEN TEA

###### **Jasmin Mandarin**

14€

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

*Classic sweet and velvety green tea flavored with tender jasmine flowers.*

##### INFUSION HERBAL TEA

###### **Camomille sauvage** *Wild camomile*

14€

Une camomille merveilleuse à la liqueur souple, soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches magnolia, d'une agréable persistance aromatique.

*Marvelous chamomile herbal tea with supple flavor, underlined with pretty fresh and airy white flower hints, leaving a nice aromatic taste on the palate.*

###### **Menthe Poivrée** *Peppermint*

14€

La liqueur précieuse de cette menthe d'exception dévoile sur un filigrane aux reflets poivrés et intenses, un moelleux remarquable.

*This exceptional mint liqueur reveals remarkable moistness leaving a peppery after-taste.*

###### **Tilleul argenté** *Silver linden*

14€

Sous une robe limpide, veinée d'un vert jasper tendre, jaillit une note de thé blanc argenté, qui viennent sublimer des évocations de fleur d'oranger.

*Its crystal clear color veined with tender green jasper hints reveals silvery white tea and orange blossom notes.*

###### **Verveine odorante** *Fragrant verbena*

14€

L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant de cédrat confit.

*Magnificent coronation gold infusion of intact incredible verbena leaves, as smooth as marshmallow, combined with astonishing candied citron hints.*



Nos viandes bovines sont d'origine Française et de race Normande.  
Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine,  
pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

*Our beef is of French origin and of Normandy breed.*

*In order to inform our customers in the best possible way, we have the documents of origin available,  
which can attest to the traceability of our beef.*

Produit allergènes : consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.

*Allergenes: check the information available at the front desk.*

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000€.

Venant de personne résidant habituellement en France.

*Cash payments over 1000€ are prohibited by the monetary and financial code.*

*From a person usually residing in France.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

*Alcohol abuse is detrimental to your health. Drink in moderation.*