RESTAURANT LE DALÍ

LE MEURICE

À LA CARTE

Clémentine Bouchon, Amaury Bouhours, Cedric Grolet et leurs équipes / and their teams

À LA CARTE

ENTRÉES · STARTERS

Ceviche de daurade royale, tomate grillée, verveine Gilt-head bream ceviche, grilled tomato, verbena	29
Soupe à l'oignon gratinée au Comté French onion soup with Comté	31
Fenouil en fin copeaux, pêche et amandes fraîches, gaspacho acidulé Shaved fennel, peach and fresh almonds, tangy gaspacho	24
Foie gras de canard confit, fruits rouges, tagète Confit duck foie gras, red berries, marigold	39
Ravioles de langoustines, courgette violon, beurre blanc au yuzu Langoustine ravioli, violon courgette, yuzu beurre blanc	39
Salade de tomates cerises multicolores, burrata, basilic Heirloom cherry tomatoes salad, burrata, basil	29
Salade César - avec ou sans poitrine Caesar salad - with or without bacon	34
avec volaille fermière / with free-range chicken	45
avec poulet croustillant / with crispy chicken	49
avec hormard bleu / with blue lobster	72
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g)	170
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g)	390

Servi avec condiments et blinis / Served with condiment and blinis

SNACKING

Croque-monsieur, jambon Prince de Paris et Comté, salade Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur, salad	45

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

À LA CARTE

SNACKING · CONTINUED

Smashburger, frites — 49
Smashburger, French fries

Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine — 49
Chicken club sandwich, French fries - with or without bacon

PLATS · MAIN COURSES

Bar à la plancha, pousses d'épinard à peine tombées, hollandaise — 75
Seared sea bass, quick-sautéed spinach leaves, hollandaise

Saumon à la flamme, haricots verts, estragon, cassis — 55
Charred salmon, green beans, tarragon, blackcurrant

Côtelettes d'agneau grillées, aubergine à la braise, chimichurri à notre façon — 54
Grilled lamb chops, aubergine on the embers, chimichurri our way

Bavette d'aloyau snackée, purée au jus, sauce aux poivres — 55
Seared sirloin flap, potato purée with jus, peppercorn sauce

Coquillettes, Comté - avec ou sans jambon — 36
Coquillettes, Comté - with or without ham

Risotto à la courgette, mozzarella fumée, basilic — 42
Courgette risotto, smoked mozzarella, basil

GARNITURES · SIDE DISHES

Cœur de sucrine de chez Christophe Latour — 12
Baby gem from Christophe Latour

Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur — 12
Baby spinach, with butter or steamed

Légumes de saison, sautés ou vapeur — 12
Seasonal vegetables, sautéed or steamed

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

À LA CARTE

GARNITURES · SIDE DISHES · CONTINUED

Pommes de terre, frites ou purée 12
Potatoes, French fries or mashed potatoes

Riz basmati 12
Basmati rice

FROMAGES · CHEESES

Sélection de fromages affinés 29
Selection of matured cheese

LE TEA TIME PAR CEDRIC GROLET · THE TEA TIME BY CEDRIC GROLET SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

Le Tea Time par Cedric Grolet 95
From 1.30pm / By booking only: selection of savoury pieces, sculpted seasonal fruits, selection of passage, choice of coffee, tea, latte or hot chocolate from La Manufacture Alain Ducasse

Notre menu déjeuner est disponible sur demande, du lundi au vendredi. Our lunch menu is available on demand, from Monday to Friday.

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

MENU DÉJEUNER · LUNCH MENU

Disponible du lundi au vendredi · Available from Monday until Friday

ENTRÉE – PLAT OU PLAT – DESSERT	ENTRÉE – PLAT – DESSERT	VIN DU MOMENT, 15CL · WINE SELECTION, 15CL
58	68	8

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE · THIS WEEK, OUR CHEF'S SUGGESTION IS

Salade landaise à notre façon
Landes-style salad our own way

Œuf parfait, courgette grillée, basilic
Parfait egg, grilled zucchini, basil

~

Epaule d'agneau confit aux aromates, coco de Paimpol, chorizo
Confit lamb shoulder, Paimpol bean, chorizo

Riz croustillant, coquillages de nos côtes, encornet, aïoli à la salicorne
Crispy rice, seashell from our coasts, squid, aioli with sea asparagus

~

Mangue
Mango

Crème brûlée vanille
Vanilla crème brûlée

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

MENU TAPAS

TAPAS

Thon albacore à cru, épices et riz croustillant — 32
Raw albacore tuna, spices and crispy rice

Jambon Bellota 100% ibérique Pata Negra — 25
100% Iberian Pata Negra Bellota ham

Cecina de boeuf — 23
Beef Cecina

Crudités de nos paysans, houmous — 22
Raw vegetables from our farmers, hummus

Bruschetta tomates, olives, mozzarella, origan — 25
Tomato, olive, mozzarella and oregano bruschetta

Pain au pavot, crème crue, saumon fumé, citron vert — 29
Poppy seed bread, sour cream, smoked salmon, lime

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

CARTE DES DESSERTS · DESSERT MENU

CARTE DES DESSERTS · DESSERT MENU

Pêche Peach	28
Macadamia Macadamia	28
Mangue Mango	28
Tarte myrtille Blueberry tart	28
Crème brûlée vanille Vanilla crème brûlée	22
Assiette de fruits frais Fresh fruits plate	28

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

SNACKING

ENTRÉES · STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée au Comté French onion soup with Comté	31
Saumon fumé, blinis, crème, citron Smoked salmon, blinis, cream, lemon	35
Foie gras de canard confit, fruits rouges, tagète Confit duck foie gras, red berries, marigold	39
Salade de tomates cerises multicolores, burrata, basilic Heirloom cherry tomatoes salad, burrata, basil	29
Salade César - avec ou sans poitrine Caesar salad - with or without bacon	34
avec volaille fermière / with free-range chicken	45
avec poulet croustillant / with crispy chicken	49
avec homard bleu / with blue lobster	72
Salade façon niçoise - avec ou sans anchois Niçoise style salad - with or without anchovies	48
Caviar Kristal Gold de la maison Kaviari (30g), condiments, blinis	170
Caviar Beluga de la maison Kaviari (30g), condiments, blinis	390

PLATS · MAIN COURSES

Côtelettes d'agneau à la plancha, jus corsé Seared lamb chops, cooking jus	69
Bavette d'aloyau snackée, sauce béarnaise Seared sirloin flap, béarnaise sauce	55

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

SNACKING

PLATS · MAIN COURSES · CONTINUED

Homard bleu grillé, ail et gingembre — 109
Grilled blue lobster, garlic and ginger

Penne à la bolognaise — 47
Penne alla bolognese

SNACKING

Omelette à la française, salade — 35
French omelet, salad

Pêche du jour poêlée, sauce vierge — 68
Pan-seared catch of the day, virgin sauce

Fish and chips, sauce tartare — 49
Fish and chips, tartar sauce

Croque-monsieur, jambon Prince de Paris, Comté, salade — 45
Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur, salad

Smashburger, frites — 49
Smashburger, French fries

Club sandwich au poulet, frites - avec ou sans poitrine — 49
Chicken club sandwich, French fries - with or without bacon

Coquillettes, Comté - avec ou sans jambon — 36
Coquillettes, Comté - with or without ham

Risotto à la courgette, mozarella fumée, basilic — 42
Courgette risotto, smoked mozarella, basil

GARNITURES · SIDE DISHES

Cœur de sucrine — 12
Baby Gem

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

SNACKING

GARNITURES · SIDE DISHES · CONTINUED

Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur — 12
Sautéed spinach leaves, with butter or steamed

Légumes de saison, sautés ou vapeur — 12
Seasonal vegetables, sautéed or steamed

Pommes de terre, frites ou purée — 12
Potatoes, French fries or mashed potatoes

Riz basmati — 12
Basmati rice

FROMAGES · CHEESE

Sélection de fromages affinés — 29
Selection of matured cheeses

DESSERTS

Pêche — 28
Peach

Macadamia — 28
Macadamia

Mangue — 28
Mango

Crème brûlée vanille — 22
Vanilla crème brûlée

Tarte myrtille — 28
Blueberry tart

Assiette de fruits frais — 28
Fresh fruits plate

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

LE DALI MENU · CHILDREN'S

ENTRÉES · STARTERS

Saumon fumé, blinis, crème — 19
Smoked salmon, blinis, cream

Soupe de légumes de saison — 19
Seasonal vegetable soup

Tomates multicolores, mozarella, basilic — 19
Heirloom tomatoes, mozarella, basil

Salade César de volaille fermière - avec ou sans poitrine — 19
Free-range chicken Caesar salad - with or without bacon

PLATS · MAINS

Fish and chips, sauce tartare — 22
Fish and chips, tartar sauce

Saumon doré, riz basmati, sauce hollandaise — 22
Pan-seared salmon, basmati rice, hollandaise sauce

Suprême de volaille fermière, purée — 22
Free-range chicken breast supreme, mashed potato

Croque-monsieur jambon Prince de Paris et Comté, salade — 22
Comté and Prince de Paris ham croque-monsieur, salad

Mini cheeseburger, frites — 29
Mini cheeseburger, French fries

Nuggets de poulet, frites — 22
Chicken nuggets, French fries

Penne à la Bolognaise — 22
Penne alla bolognese

Coquillettes au beurre et Comté - avec ou sans jambon — 22
Butter and Comté coquillettes - with or without ham

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

LE DALI MENU · CHILDREN'S

GARNITURES · SIDE DISHES

Pommes de terre, frites ou purée — 12
Potatoes, French fries or mashed potato

Riz basmati — 12
Basmati rice

Légumes de saison, sautés ou vapeur — 12
Seasonal vegetables, sautéed or steamed

Pousses d'épinard à peine tombées, au beurre ou vapeur — 12
Sautéed spinach leaves, with butter or steamed

DESSERTS

Pêche — 28
Peach

Macadamia — 28
Macadomia

Mangue — 28
Mango

Tarte myrtille — 28
Blueberry tart

Crème brûlée vanille — 22
Vanilla crème brûlée

Assiette de fruits frais — 28
Fresh fruits platter

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

TEA TIME AT LE DALI

Created by executive chef Amaury Bouhours and pastry chef Cedric Grolet

TEA TIME AT LE DALI · PER PERSON

95

CHAMPAGNE BY THE GLASS

Veuve Clicquot - Carte Jaune - Brut	36
Veuve Clicquot Ponsardin - Rich - Demi-Sec	44
Deutz - Rosé - Brut	42

ALCOHOL-FREE SPARKLING WINE

Sparkling Rosé French Bloom	22

MEAD EXTRA BRUT

Litchi Flowers, Bulles de Ruches Made from pure lychee flower honey (4.5% vol)	12

FRESH FRUIT JUICES

Orange	15
Grapefruit	15
Apple	15

COFFEES

Espresso, Ristretto

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

TEA TIME AT LE DALI

COFFEES · CONTINUED

Filtered Coffee, Double Espresso

Cappuccino, Café Latte

LATTES

Chai wild latte (vegan)
Black tea, roasted spices, date syrup and fresh ginger

Black latte (vegan)
Black sesame, activated charcoal, date and agave syrup, fresh ginger

Green latte (vegan)
Matcha, moringa, rice syrup, fresh ginger and coconut oil

TEAS AND INFUSIONS BY BETJEMAN & BARTON — SELECTED AND BLENDED FOR OVER A CENTURY

White Tea

Pai Mu Tan – China
A revered white tea made from the first flush of spring leaves, producing a fresh, mellow and sweet tasting tea with a floral aroma.

Green Tea

Sencha – Japan
A loose-leaf Japanese tea with a clean green flavour that's sweet, fresh and invigorating. Best enjoyed with milk.

Jasmine – China
A soft, vivid infusion naturally scented with fresh fragrant jasmine flowers.

Mint – Morocco
A fresh, soothing and herbaceous tea in which high quality mint leaves are whole-dried to preserve its intense menthol aroma.

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

TEA TIME AT LE DALI

Black Tea

Earl Grey – China
A full-bodied black tea infused with natural bergamot essence to create a bold and intensely fragrant cup with plenty of citrus zing. Enjoy with milk or a slice of lemon.

Darjeeling Testa Valley – India
A warming, fragrant and rounded infusion that captures the essence of summer in Darjeeling.

Rooibos (caffeine-free)

Jardin Rouge
A highly fragrant and aromatic blend made with sunflower blossoms and flavoured with rose, strawberry, vanilla and grapefruit.

Herbal Infusions (caffeine-free)

Verbena
Renowned for its calming and soothing properties, verbena tea is first and foremost a herbal tea with sweet and comforting notes, much to the delight of tea lovers young and old. It is also characterized by a fresh and slightly lemony aroma.

Linden tree
A mild, sweet and honeyed tea that's known for its relaxing and soothing properties.

Lemongrass
A mild, sweet and honeyed tea that's known for its relaxing and soothing properties.

A selection of savoury treats · A selection of seasonal fruit · A choice of coffee, tea or hot chocolate from La Manufacture Alain Ducasse · A selection of pastries and sweet treats served throughout

---

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

Monday to Saturday 7 – 10.45am · Sunday 7 – 9.30am

LE CONTINENTAL · CONTINENTAL BREAKFAST	LE PETIT DÉJEUNER DU MEURICE · LE MEURICE BREAKFAST
62	75

JUS · JUICES

Jus d'orange
Orange juice

Jus de pomme
Apple juice

Jus de pamplemousse frais
Grapefruit juice

Jus vert : céleri et concombre
Green juice: celeriac and cucumber

BOULANGERIE · BAKERY

Corbeille de pains et viennoiseries 28
Bread & pastry basket

Sélection de pains 13
Bread selection

Sélection de pains sans gluten 13
Gluten-free bread selection

YAOURTS · YOGHURTS

Yaourt nature
Plain yoghurt

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

YAOURTS · YOGHURTS · CONTINUED

Yaourt aux fruits
Fruit yoghurt

Yaourt grec
Greek yoghurt

FRUITS FRAIS · FRESH FRUITS

Assiette de fruits tranchés 32
Sliced fresh fruits

Salade de fruits exotiques 26
Tropical fruit salad

Fruits rouges 31
Mixed berries

BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

Thés / Teas

Thé noir / Black tea

Breakfast Royal

Finest Earl Grey

Darjeeling Teesta Valey

Thé vert / Green tea

Japon Sencha

Thé vert à la menthe / Mint green tea

Jasmin / Jasmine

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

Thé blanc / White tea

Pivoine blanche / White peony

Rooïbos / Rooibos

Jardin Rouge / Red Garden

Infusion / Herbal tea

Camomille Surembal / Camomile

Verveine Surembal / Verbena

Tilleul Surembal / Linden

Citronnelle Surembal / Lemongrass

Cafés / Coffees

Expresso, ristretto, macchiato 11
Espresso, ristretto, macchiato

Café filtre, double expresso, café allongé 15
Filter coffee, double espresso, long coffee

Cappuccino, café latte, flat white, matcha latte 15

Chocolat chaud de notre Manufacture 17
Hot chocolate from Alain Ducasse Manufacture

L'ensemble de nos boissons chaudes peut être servi avec un lait végétal — Our hot drinks can be served with plant-based milk

CÉRÉALES · CEREALS

Son & fibre, corn flakes sans sucre ou au chocolat, granola aux baies 15
Bran & grain, sugar free or chocolate pops, berry granola

Porridge à l'eau ou au lait 18
Water or milk porridge

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

CÉRÉALES · CEREALS · CONTINUED

Açaï bowl — 28
Açaí bowl

DOUCEURS · SWEET DISHES

Crêpes / Crepes

Gaufre / Waffles

Pain perdu / French toast

Nature, pâte à tartiner et noisettes ou sirop d'érable et fruits rouges — Plain, spread with hazelnuts or maple syrup and red berries

CHAMPAGNE

La coupe (15cl) — 34
by the glass

La bouteille (75cl) — 170
by the bottle

Mimosa (15cl) — 34
by the glass

CAVIAR

Caviar Kristal avec blinis (30g) — 166
30g Kristal caviar with blinis

Caviar Béluga avec blinis (30g) — 418
30g Beluga caviar with blinis

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

OEUFS, TERRE & MER · EGGS, LAND & SEA

15 MINUTES D'ATTENTE · 15-MINUTE WAIT

Oeufs - cuisson selon votre convenance : 30
Your choice of eggs: Scrambled, classic or egg–white omelette, fried, soft-boiled, poached

Garnitures / Garnishes

Bacon

Jambon de Paris
Parisian ham

Saumon fumé
Smoked salmon

Saucisses de veau
Veal sausages

Fromage
Cheese

Champignons
Mushrooms

Tomate grillée
Grilled tomato

Epinards
Spinach

Avocat
Avocado

Œufs Bénédicte / Eggs Benedict

Nature / Plain 30

Au jambon de Paris / With Parisian ham 39

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

PETIT DÉJEUNER · BREAKFAST

OEUFS, TERRE & MER · EGGS, LAND & SEA · CONTINUED

Au saumon fumé de Norvège With Norwegian smoked salmon	39
Supplément truffe (5g) Additional truffle (5g)	35
Supplément caviar Kristal (5g) Additional Kristal caviar (5g)	35
English muffin, comté, oeuf & bacon English muffin, comté cheese, egg & bacon	39
Toast avocat, soja, sésame & coriandre (avec ou sans oeuf poché) Avocado, soya, sesame & coriander toast (with or without poached egg)	36
Bagel saumon, avocat & fromage frais Salmon, avocado & cream cheese bagel	45
Jambon de Paris & cornichons Parisian ham & gherkins	26
Saumon fumé de Norvège, blinis & crème Norwegian smoked salmon, blinis & cream	41
Sélection de fromages affinés Selection of matured cheeses	27

Le Continental inclut une boisson chaude, un jus de fruit, une sélection de pains et viennoiseries & une salade de fruits de saison. Includes a hot drink, a fruit juice, a bread and pastry selection & a seasonal fruit salad. Le Petit Déjeuner du Meurice inclut un élément au choix de chaque catégorie. Includes an item of your choice per category.

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.

LE MEURICE BRUNCH

Every Sunday

PER GUEST

195

Basket of freshly-baked pastries, hot drinks, fresh fruit or vegetable juice

Assortment from the land

Assortment from the sea

Mixed salads

One main course of your choice

Selection of matured cheeses

Original creations from our pastry chef Cedric Grolet

Prices are shown in euros per guest, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France and Spain. Allergy information is available upon request.

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés de 5 %. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prices are shown in euro, including VAT and a 5% employee contribution. All meat is sourced from France. Allergy information is available upon request.