



MENU À LA CARTE

ENTRÉES

STARTERS

SALADE DE LENTILLES (V).....	60	BETTERAVES MARINÉES (D).....	65
Le Puy green lentils, green apple, white balsamic dressing		Marinated beetroots, goat cheese, crème fraîche	
CALAMARS FRITS (D)(S).....	85	CREVETTE GRILLÉES (S).....	85
Fried calamari, prawns, spicy mayo sauce		Josper grilled prawns, tomato concasé, garlic, red chilli	
RATATOUILLE	75	TERRINE DE FOIE GRAS (D)(A).....	140
Capsicum, zucchini, eggplant, tomato, tomato fondue, Parmesan cheese		Foie gras terrine, Champagne jelly, brioche toast	
TARTARE DE THON (S)(N).....	115	LE MILLE-FEUILLE DE JOSETTE (D)(S).....	145
Hand cut Bluefin tuna, avocado, blood orange dressing, caviar		Potato mille-feuille, Pommery mustard velouté, caviar, black truffle	
TARTARE DE BOEUF (D)(S).....	105	AUBERGINE MILLE-FEUILLE (V)(D).....	95
Beef tenderloin, confit egg yolk, French fries		Eggplant mille-feuille, tomato fondue, capsicum sauce	
CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ (D)(S).....	85	SALADE DE QUINOA (V)(N).....	65
Smoked salmon, crème fraîche, pickled onion		Wild quinoa, avocado, heirloom cherry tomato, rocket leaves, orange dressing, pistachio, raisin	
SALADE D'ARTICHAUTS (V)(D)(N).....	85	TARTE À LA TRUFFE NOIRE (D).....	130
Artichokes, caramelised walnuts, green apples		Flat bread, cheese, black truffle	
ESCARGOTS DE JOSETTE (D)(S)(N).....	110		
Snails, almond butter, toasted brioche			

SOUPES

SOUPS

SOUPE À L'OIGNON (D).....	85	SOUP DU JOUR	55
Lyonnais onion, veal jus, puff pastry		Soup of the day	

SÉLECTION D'HUÎTRES (S) (6 PIECES)

Gillardeau N2 Oyster.....	290
Ostra Regal N3 Oyster	380
David Hervé N4 Oyster	240

SÉLECTION DE CAVIARS (S)

Oscietra Caviar 50g.....	975
Beluga Caviar 50g	3600
Kristal Caviar 100g.....	2500

PÂTES & RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

PÂTES AUX MORILLES (D).....145

Tagliolini, cream sauce, morels

ADD TRUFFLE..... 90 / 3 GRAMS

RISOTTO AUX POIVRONS (D).....115

Acquerello rice, roasted capsicum,
artichoke barigoule

TRENETTE AUX HOMARD (S).....345

Homemade trenette, whole lobster, tomato
sauce, fresh herbs (2 personnes)

LES PLATS

MAIN COURSES

FILET DE LOUP DE MER (D)(S).....180

Pan-fried sea bass, potato skins, maitaise
sauce

PAVÉ DE SAUMON (D)(S).....145

Grilled salmon, fennel purée, trout roe

TOURNEDOS ROSSINI (D).....380

Grilled tenderloin, foie gras and Périgieux
sauce, black truffle

LANGOUSTINE GRILLÉES (D)(S)315

Grilled Langoustines, chili butter

ENTRECÔTE CDP (D)(S).....295

Grilled ribeye, Josette sauce

POULET GRILLÉ.....140

Seared Label Rouge chicken, toasted brioche,
roasted eggplant and bell pepper, chicken jus

CORDON BLEU (D).....155

400g veal cordon bleu, Comté cheese AOC,
truffle, veal jus

À PARTAGER

SHARING (2 PERSONNES)

CARRÉ D'AGNEAU (D)(N)495

700g roasted pistachio rack of lamb,
La Ratte, lamb jus

CÔTE DE BOEUF (D).....685

1.2kg bone-in Black Onyx ribeye,
Périgieux sauce

SOLE MEUNIÈRE (D)(S).....575

1kg Dover sole, lemon butter sauce

LOUP DE MER EN CROÛTE (D)(S).....495

1kg whole sea bass, pastry crust,
yuzu beurre blanc

RÔTISSERIE

ROTISSERIE

POULET ENTIER LABEL ROUGE (D).....395

Whole rotisserie chicken, chicken jus, chanterelle
mushrooms, herbs Provençale, olives

(V) VEGETARIAN - (D) DAIRY - (S) SEAFOOD - (N) NUTS - (A) ALCOHOL

All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.

SÉLECTION DE FRITES

SELECTION OF FRIES

POMMES FRITES.....	45
French fries	
POMMES ALLUMETTES.....	45
Matchstick fries	

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

BROCOLIS GRILLÉS.....	45
Grilled broccoli	
ÉPINARDS SAUTÉS (D).....	45
Sautéed spinach	
GRATIN DAUPHINOIS (D).....	45
Potato gratin	
ASPERGES GRILLÉES (D).....	45
Grilled asparagus, hollandaise sauce	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D).....	45
Mashed potatoes	

