



FINGER FOOD





FINGER FOOD

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

CROQUE TRUFFE

CROQUE TRUFFLE

20€

MINI CHEESEBURGER MAISON

HOMEMADE MINI CHEESEBURGER

2 PIÈCES 15€

MINI CLUB SANDWICH

VOLAILLE FERMIÈRE, BACON FUMÉ

FREE-RANGE POULTRY, SMOKED BACON, MINI CLUB SANDWICH

2 PIÈCES 14€

TRUITE FUMÉE PAR NOS SOINS,
CRÈME ACIDULÉE, PAIN TOASTÉ

HOMEMADE SMOKED TROUT, SOUR CREAM, BREAD TOAST

18€

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE

SELECTION OF CHARCUTERIE

18€

PLANCHETTE DE FROMAGES DE VILLARS

SELECTION OF MATURE CHEESES FROM VILLARS

16€



FINGER FOOD

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

NEMS FRITS AUX LÉGUMES

FRIED NEMS WITH VEGETABLES

15€

CEVICHE DE MAIGRE, TOMATES, PIMENT

STONE BASS CEVICHE, TOMATOES, CHILI PEPPER

16€

CARPACCIO DE BOEUF

VINAIGRETTE FAÇON THAÏ, MESCLUN

BEEF CARPACCIO, THAÏ VINAIGRETTE, MESCLUN

16€

CREVETTES CAKE, CONDIMENT ÉPICÉ, KATSUOBUSHI

SHRIMP CAKE, SPICY CONDIMENT, KATSUOBUSHI

18€

PAD THAÏ 🌿

NOUILLES DE RIZ, CREVETTES

RICE NOODLES, PRAWNS

20€

FRITES FRAÎCHES MAISON

FRESH FRENCH FRIES

8€



CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

CAVIAR BAERI FRANÇAIS

BOÎTE DE 20 GRAMMES | 80€

BOÎTE DE 50 GRAMMES | 180€

CAVIAR KRYSTAL

BOÎTE DE 20 GRAMMES | 90€

BOÎTE DE 50 GRAMMES | 200€

BOÎTE DE 125 GRAMMES | 500€

SERVIS AVEC BLINIS, CRÈME ACIDULÉE ET CONDIMENTS

SERVED WITH BLINIS, SOUR CREAM AND CONDIMENTS



DESSERTS

7/7 de 12h à 22h

7/7 from 12h to 22h

AURÉLIEN TROUSSE, MÉDAILLÉ DE BRONZE

«CHAMPIONNAT DE FRANCE DES DESSERTS 2019»

DESSERTS BY AURÉLIEN TROUSSE

BRONZE MEDAL OF «FRENCH DESSERT CHAMPIONSHIP 2019»

BROWNIE

FOURRÉ AU PRALINÉ, MOUSSE DE LAIT CACAOTÉE

STUFFED BROWNIE WITH PRALINÉ, COCOA MILK FROTH

16€

TAPIOCA COMME UN RIZ AU LAIT, LAIT DE COCO, BANANE

TAPIOCA LIKE A MILKY RICE, COCONUT MILK, BANANA

16€

TARTELETTE ABRICOTS, PISTACHES & BASILIC

APRICOT, PISTACHIO & BASIL TARTELETTE

14€

COUPE GLACÉE, YAOURT & GRIOTTES

ICED CREAM CUP, YOGHURT & MORELLOS

14€

COUPE GIVRÉE, MELON & PASTÈQUE

FROZEN CUP, MELON & WATERMELON

14€



POUR LES TOUT-PETITS / FOR THE KIDS

PLATS / DISHES

FILET DE POISSON BLANC

WHITE FISH FILET

28€

NUGGETS DE POULET MAISON

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS

28€

SERVIS AVEC FRITES, PÂTES OU LÉGUMES

SERVED WITH FRIES, PASTA OR VEGETABLES

DESSERTS

ESQUIMAU

CARAMEL, OU CHOCOLAT-VANILLE, OU FRAISE

ESQUIMAU

CARAMEL, OR CHOCOLATE AND VANILLA, OR STRAWBERRY

12 €

LES PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

BERNARDAUD

CHRISTOFLE
PARIS

Dom Pérignon



CHAMPAGNE
DUVAL-
LEROY

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY


Hennessy


MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN


RELAIS &
CHÂTEAUX

PRIX NETS EN EUROS TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE COMPRIS

NET PRICES IN EURO ALL TAXES INCLUDED, INCLUDED SERVICE

ORIGINES DES VIANDES: FRANCE (PORC, VOLAILLE), ESPAGNE (PORC), UE (BOEUF)

MEAT ORIGINS : FRANCE (PORC, POULTRY), SPAIN (PORK), EU (BEEF)