

Nos suggestions du Chef - Our Chef's specials

Le consommé végétal	32€
<i>Today's Chef's special broth</i>	
Le potage de saison	28€
<i>Today's Chef's special soup</i>	
L'entrée du jour	37€
<i>Today's Chef's special starter</i>	
Le plat du jour	58€
<i>Today's Chef's special main course</i>	

Nos huîtres – Our oysters

Servies par 6, pain de seigle, beurre aux algues et vinaigre de vin à l'échalote en accompagnement
Served by 6, rye bread, hand-churned Breton butter, and red-wine vinegar with chopped shallots

Les Papillons Gillardeau N°5
45€

Les Spéciales Gillardeau N°2
70€

Nos caviars - Servis avec blinis et condiments

Our caviar - Served with blinis & condiments

Caviar Baeri Baïka Royal, 30 gr	300€
Caviar Alverta Tsar Impérial, 30 gr	350€
Caviar Ossetra Tsar Imperial, 30 gr	400€

Nos entrées créations – Our appetizer creations

Œuf mollet, champignons, asperges vertes et sauce au parmesan Reggiano <i>Soft boiled egg, mushrooms, green asparagus and parmesan sauce</i>	35€
Filet de bœuf à la Japonaise, cébettes grillées, navets <i>Beef filet Japanese style, grilled spring onions, turnips and sesame sauce</i>	42€
Traditionnel foie gras de canard mi-cuit, pulpe de pomme au vieux vinaigre <i>Traditional lightly cooked duck foie gras and apple pulp with apple Xeres</i>	48€
Saumon fumé, rémoulade de céleri et pomme Granny Smith <i>Smoked salmon, celery remoulade and Granny Smith apple</i>	35€
Avocat aux crevettes bio de Madagascar, tourteau, sauce cocktail et coulis de coriandre <i>Grilled avocado with organic prawns from Madagascar, crab, cocktail sauce and coriander coulis</i>	39€
Demi-homard bleu rôti, tombée de tétrogone et vinaigrette au yuzu <i>Roasted half blue lobster, sautéed baby spinach and yuzu vinaigrette</i>	68€

Nos salades créations – Our salad creations

La Salade « Farmacy » / The "Farmacy" salad (Gluten free, Vegan, Nut free) <i>Mélange de salades, avocat, herbes et baies de Goji, graines de lin, tournesol, sésame, craquelins de zatar et vinaigrette de betterave et cidre</i> <i>Mixed green leaves, avocado, fresh herbs, goji berries, hemp seeds & activated seeds served with zatar crackers and a beetroot dressing</i>	49€
Salade Vendôme, vinaigrette moutardée	56€
Servie avec vinaigrette truffée <i>Foie gras de canard en terrine, artichauts, haricots verts, frisée</i> <i>Duck foie gras terrine, artichokes, green beans, curly lettuce</i>	63€

Notre plat à partager - To share

Sole meunière entière de Bretagne, plus de 1 kg	210€
<i>Britain Dover sole « meunière », more than 1 kg for 2 persons</i>	
<i>Temps d'attente estimé selon cuisson nacré 40min, à point 50 min, bien cuit 1h</i>	
<i>Estimated timing according to cooking times – soft 40min, medium 50min, well done 1h</i>	

Nos poissons - Our fishes

Ravioles de gamberoni, courgette et bisque de crustacés	62€
<i>Raviole stuffed with Gamberoni prawns, zucchini and parmesan cream</i>	
Dos de bar sauvage rôti à la citronnelle, haricots coco, piquillos et jus de coquillages	70€
<i>Roasted wild seabass with lemongrass, white beans, piquillos and shellfish jus</i>	
Dos de saumon label rouge grillé, choux pak choï, carotte à l'orange et beurre blanc aux agrumes	65€
<i>Grilled salmon "label rouge", braised bok choy, carrot with orange and white butter sauce with citrus</i>	
Filets de sole grillés, meunière ou vapeur – sauce beurre blanc ou sauce hollandaise	95€
<i>Grilled, meunière or steamed fillets of Dover sole, with white butter or hollandaise sauce</i>	
Homard bleu rôti, tombée de tétérage et vinaigrette au yuzu	130€
<i>Roasted blue lobster, sautéed baby spinach and yuzu vinaigrette</i>	

Nos viandes et volaille - Our meats and poultry

Suprême de volaille jaune rôti, asperges blanches, petit pois et jus de volaille	65€
<i>Roasted chicken breast, white asparagus, garden beans and poultry jus</i>	
Epaule d'agneau confite, légumes de saison	69€
<i>Lamb shoulder confit with black garlic and seasonal vegetables</i>	
Poitrine de veau braisée, riz pilaf et sauce blanquette	62€
<i>Braised veal breast, pilaf rice and blanquette sauce</i>	
Filet de bœuf grillé ou poêlé	85€
Sauce béarnaise, sauce au poivre ou jus de bœuf	
<i>Beef tenderloin, grilled or pan-seared - sauce: Béarnaise, pepper sauce or beef jus</i>	

Nos classiques - Our classics

Cœur de laitue, huile d'olive et citron	25€
<i>Heart of lettuce, olive oil and lemon</i>	
Club sandwich traditionnel avec ou sans bacon, cœur de laitue	48€
<i>Traditional club sandwich with or without bacon, served with heart of lettuce</i>	
Club sandwich Ritz au homard	95€
<i>Ritz lobster club sandwich</i>	
Ritz burgers au beaufort, pommes frites et cœur de laitue	45€
<i>Ritz burgers, Beaufort cheese, French fries and heart of lettuce</i>	
Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes frites et cœur de laitue	48€
<i>Hand-chopped steak tartare, French fries and heart of lettuce</i>	
Fine escalope de veau viennoise, pommes de terre grenailles, cœur de laitue et sauce tartare	65€
<i>Thin viennoise veal cutlet, roasted potatoes, heart of lettuce and tartare sauce</i>	
Salade César à la volaille grillée, anchois	48€
<i>Caesar salad with grilled chicken and anchovies</i>	
Salade César aux gambas grillées, anchois	76€
<i>Caesar salad with grilled prawns and anchovies</i>	
*2 accompagnements de votre choix	
<i>Pommes purée, cocotte de légumes, riz blanc basmati, pommes frites, pommes grenailles rôties, fricassée de champignons, épinards au beurre</i>	
<i>*2 Side dishes for the beef tenderloin</i>	
<i>Mashed potatoes, baked vegetables, basmati rice, French fries, roasted potatoes, mushrooms fricassee, spinach</i>	