

## DINE IN STYLE AT THE BAR

DU MARDI AU SAMEDI DE 19H À 22H

TUESDAY TO SATURDAY FROM 7 P.M. TO 10 P.M.

## LES ASSIETTES DU HUIT

Design by our Chef Sébastien Groubatch

Crème d'artichauts, ricotta et zeste de truffes Artichokes cream, ricotta & truffle shavings	20€
Chiffonnade de charcuterie artisanale, pickles Maison Shredded cooked or cured meats traditionally made, home-made pickles	22€
Mezzés végétariens Vegetarian mezzes	22€
Salade C[a]esame Caesar salad in sesame sauce	22€
Croque-Monsieur à la crème de truffes, tomme de brebis et rostello Toasted sandwich in truffles sauce, ewe tomme & rostello	20€
Cœur de saumon fumé, pickles de betterave, vinaigrette orange-safran Smoked salmon, beetroot pickles, orange-saffron vinaigrette sauce	25€
Caviar Français Baeri (30gr), crème d'Isigny et blinis French Baeri caviar (1.05 lbs), blinis with Isigny cream	85€
Tour de France des fromages, par Ludovic Bisot MOF 2015 French cheeses, ripened by Ludovic Bisot, a MOF cheese maker	22€
Glaces artisanales Traditionally made ice-cream	15€
Belle salade de fruits Beautiful fruit salad	15€
Crème au chocolat Valrhona Valrhona chocolate cream	15€
Omelette Norvégienne flambée Flamed baked Alaska	15€