

## ENTRÉES

Crevettes sauvages de Méditerranée au naturel   pousses de salade   têtes croustillantes	32 € (suppl. caviar 30 €)
Petits pois moules   lard   jus des cosses	30 €
Asperges vertes de Provence pomelos   mélisse   sabayon lippia dulcis	36 €
Araignée de mer estragon   citron vert   caviar Oscière	55 €

## TERRE ET MER

L'Éphémère	48 €
Rouget asperges blanches   olives noires   matelote	42 €
Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier à la braise   betteraves   grenade-sauge	42 €
Bœuf de race Normande primeurs à cru   caviar fumé	75 €

## FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés par la maison Dubois	25 €
Rhubarbe basilic   poivre de Sarawak   crème mi-montée	20 €
Chocolat Madagascar de Nicolas Berger noix de pécan   café blanc   grué de cacao	20 €
Vanille de Tahiti noisette   praliné	20 €

## 4 ACTES

120 €

### ACCORD METS-VINS

60 €

Petits pois  
moules | lard | jus des cosses

---

Asperges vertes de Provence  
pomelos | mélisse | sabayon lippia dulcis

---

L'Éphémère

ou

Rouget  
asperges blanches | olives noires | matelote

---

Dessert au choix

## 6 ACTES

150 €

### ACCORD METS-VINS

80 €

Crevettes sauvages de Méditerranée  
au naturel | pousses de salade | têtes croustillantes

---

Asperges vertes de Provence  
pomelos | mélisse | sabayon lippia dulcis

---

Rouget  
asperges blanches | olives noires | matelote

---

L'Éphémère

ou

Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier  
à la braise | betteraves | grenade-sauge

---

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés  
par la maison Dubois

---

Dessert au choix

# Menus déjeuner

## 2 ACTES

entrée, plat ou plat, dessert  
60 €

—

## 3 ACTES

entrée, plat, dessert  
75 €

### BOISSONS COMPRISES

2 verres de vin, eau plate  
ou pétillante, café ou thé  
95 € \*

Crevettes sauvages de Méditerranée  
au naturel | pousses de salade | têtes croustillantes

ou

Asperges vertes de Provence  
pomelos | mélisse | sabayon lippia dulcis

—

L'Éphémère

ou

Rouget  
asperges blanches | olives noires | matelote

—

Rhubarbe  
basilic | poivre de Sarawak | crème mi-montée

ou

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger  
noix de pécan | café blanc | grué de cacao

# Menu Caviar

## 4 ACTES

198 €

## ACCORD METS-VINS

60 €

Araignée de mer  
estragon | citron vert | caviar Oscière

---

Petits pois  
moules | lard | jus des cosses | caviar

---

Bœuf de race Normande  
primeurs à cru | caviar fumé

---

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger  
noix de pécan | café blanc | grué de cacao | caviar

## STARTERS

Wild shrimps from Méditerranée in their natural ways   baby salad leaves   crispy head	€32 (extra. caviar €30)
Peas mussels   bacon   pod jus	€30
Green asparagus from Provence pomelo   lemon balm   lippia dulcis zabaglione	€36
Spider crab tarragon   lime   Ossetra caviar	€55

## FROM THE SEA & THE FARM

The Ephemeral	€48
Red mullet white asparagus   black olives   matelote sauce	€42
Pierre Duplantier half-wild duckling on the embers   beetroots   pomegranate-sage	€42
Beef from Normandie raw early vegetables   smoked caviar	€75

## CHEESES & DESSERTS

Farm-raised cheese platter selected and matured by Dubois house	€25
Rhubarb basil   Sarawak pepper   whipped cream	€20
Nicolas Berger Madagascar chocolate pecan nut   white coffee   cocoa nibs	€20
Vanilla from Tahiti hazelnut   praliné	€20

## 4 COURSES

€120

### WINE PAIRING

€60

Peas  
mussels | bacon | pod jus

---

Green asparagus from Provence  
pomelo | lemon balm | lippia dulcis zabaglione

---

The Ephemeral

or

Red mullet  
white asparagus | black olives | matelote sauce

---

Dessert at leisure

## 6 COURSES

€150

### WINE PAIRING

€80

Wild shrimps from Méditerranée  
in their natural ways | baby salad leaves | crispy head

---

Green asparagus from Provence  
pomelo | lemon balm | lippia dulcis zabaglione

---

Red mullet  
white asparagus | black olives | matelote sauce

---

The Ephemeral

or

Pierre Duplantier half-wild duckling  
on the embers | beetroots | pomegranate-sage

---

Farm-raised cheese platter  
selected and matured by Dubois house

---

Dessert at leisure

# Lunch menus

## 2 COURSES

starter, main course or main course, dessert  
€60

---

## 3 COURSES

starter, main course, dessert  
€75

### BEVERAGES INCLUDED

2 glasses of wine, water, coffee or tea  
€95 \*

Wild shrimps from Méditerranée  
in their natural ways | baby salad leaves | crispy head

or

Green asparagus from Provence  
pomelo | lemon balm | lippia dulcis zabaglione

---

The Ephemeral

or

Red mullet  
white asparagus | black olives | matelote sauce

---

Rhubarb  
basil | Sarawak pepper | whipped cream

or

Nicolas Berger Madagascar chocolate  
pecan nut | white coffee | cocoa nibs

# Caviar Menu

## 4 COURSES

€198

## WINE PAIRING

€60

Spider crab  
tarragon | lime | Ossetra caviar

---

Peas  
mussels | bacon | pod jus | caviar

---

Beef from Normandie  
raw early vegetables | smoked caviar

---

Nicolas Berger Madagascar chocolate  
pecan | white coffee | cocoa nibs | caviar