

Nos Entrées/Our Starters

Pour Grignoter

Tarte Flambée (G/D) Onion Tart	45
Pizzeta à la Truffe et Fontina (G/D) Truffle & Fontina Pizzetta with Cream Base	130

Pour Commencer

Burrata et Tomates (D) Burrata with Tomatoes	100
Add 1 gram of Black Truffle for	+55
Add 1 gram of White Truffle for	+85
Pastèque, Feta et Basilic (D/N) Watermelon with Feta & Basil	60
Salade de Lentilles et Légumes Marinés (N) Lentil Salad with Pickled Vegetables	65
Salade de Roquette, Basilic et Fromage de Chèvre Frais Dans Son Pain "Pita" (G/D) Rocket Salad, Basil & Fresh Goat Cheese inside Pita Bread	60
New! Salade d'endives, Poires Pochees, Noix Caramelisees et Bleu d'Auvergne (A/D/N) Endives & Poached Pear Salad with Caramelized Walnut & Blue Cheese	65
Salade de Quinoa Noir, Avocat, Fruits Frais et Légumes Grillés aux Amandes, Vinaigrette Citron Vert (N) Black & White Quinoa Salad With Grilled Vegetables, Fresh Fruits, Avocado, Almond & Lime Dressing	75
New! Asperges Grillées, Oeuf Basse Temperature, Hollandaise Truffée et Lemon Crumble (G/D) Grilled Asparagus with 63 Degree Egg Truffled Hollandaise & Lemon Crumb	75
Aubergine grillée, feta et crevettes (D/S) Grilled Aubergine with Feta & Prawns	125
New! Terrine de Foie Gras et sa Brioche, Chutney de Figues et Reduction Balsamic (A/G/D) Traditional Foie Gras Terrine on Butter Brioche served with Fig Chutney & Balsamic Reduction	135

Brut

New! Tartare de Thon (G) Tuna Tartare served with Avocado & Honey Lime Dressing	80
Tartare de Bœuf (G) Beef Tartare	85
Tartare de Saumon Fumé (G) Smoked Salmon Tartare	90

Gillardeau Oyster no. 3 (S)	45/pc
Tsarskaya Oyster no. 3 (S)	40/pc
Caviar 30g, Royal Oscietra Ars Italica et Blinis (G/D/S) Caviar 30g, Royal Oscietra Ars Italica	620
Caviar 30g, Tradition Prestige Ars Italica et Blinis (G/D/S) Caviar 30g, Tradition Prestige Ars Italica	420

Chaud

New! Soupe à l'oignon (A/G/D) French Onion Soup	65
Calmars Frits Enrobés de Farine de Pomme de Terre et Piment d'Espelette Avec Aioli au Persil (S) Fried Calamari Coated in Potato Flour & Espelette with Parsley Aioli	45
Calamars à la Provençale (S/D) Provençale Style Squid	65
Escargots de Bourgogne Extraordinaires au Beurre Persillé (G/D) Extraordinary Burgundy Snails with Parsley Garlic Butter	90
Crevettes Grillées, Marinées à l'ail et Romarin, Campaillou Toasté (G/S) Grilled Marinated Prawns in Garlic & Rosemary with Toasted Sour Bread	135
Cuisses de Grenouille à l'ail et au Persil (D) Frog Leg with Garlic & Parsley	155
Foie Gras Poêlé des Landes, Granola Croquant et Acai (N) Seared Foie Gras from Landes, French Crispy Granola & Acai	185

Nos Plats/Our Mains

Enrichissant

Risotto de Champignons de Saison (D) Mixed Mushrooms Risotto	130
Add 1 gram of Black Truffle for	+55
Add 1 gram of White Truffle for	+85
Gnocchi Maison, Crème d'épinard et Truffe, Pignons de Pins et Parmesan (G/D/N)	130
Homemade Gnocchi with Spinach, Truffle Cream, Pine Nuts & Parmesan Cheese	
Linguini au Homard (G/D) Lobster Linguini	275
Ravioli a la Queue de Boeuf, Coulis de Persil, Emulsion au Beurre Citronne (A/G/D)	155
Oxtail Ravioli served with Parsley Coulis & Brown Butter Emulsion	
Rigatoni ou Tagliatelle, Truffe d'hiver d'Italie (G/D) Rigatoni Pasta or Tagliatelle with Italian Winter Truffle	230
Risotto de Truffe Blanche (D) White Truffle Risotto	350

La Mer

Saumon d'Ecosse, Citron Confit et Herbes Fraiches Scottish Salmon Fillet with Fresh Herbs & Confit Lemon	200
Daurade Marine aux Épices Façon Provençal Whole Baked Sea Bream Marinated in Provençale Spices	240
Bar de Ligne Entier en Croûte de Sel (suffisant pour deux) (D) Whole Seabass in Salt Crust (sufficient for 2)	455
Sole Meunière de Bretagne, Façon La Serre (D/N) Dover Sole Meunière from Brittany, La Serre Style	415

La Ferme

Add 1 gram of Black Truffle for	+55
Add 1 gram of White Truffle for	+85
Coquelet Bio Grillé, Haricots Verts Frais et Pomme Purée Maison (D)	155
Organic Grilled Baby Chicken with Green Beans & Mashed Potatoes	
Côtelettes d'Agneau Marinées aux Épices, Purée d'oignon (D)	195
Spicy Marinated Lamb Cutlets with White Onion Purée	
Côte de Veau Magnifique Grillée (D) Grilled Veal Chop	255
Filet de Bœuf Black Angus Rossini (G/D) Black Angus Tenderloin "Rossini"	285
Bœuf Bourguignon "La Serre" Wagyu Grade 5 (A/D)	310
Traditionnel "La Serre" French Beef Stew, Wagyu Grade 5	
Entrecôte Grillée Black Angus 400g (A/D) Grilled Rib Eye Steak Black Angus 400g	325
Poulet Rôti, Foie Gras et Sauce Périgueux (suffisant pour deux) (A/G/D)	675
Whole Roasted Chicken, Foie Gras & Truffle Sauce (sufficient for 2)	
Cote de Boeuf 1.2kg et Pommes de Terre Roties (suffisant pour deux) (A/D)	725
Wagyu Bone in Rib Eye 1.2kg with Rosted Potatoes (sufficient for 2)	

Le Jardin

Brocolis Vapeur Steamed Broccoli	45	Frites French Fries	45
Haricots Verts Green Beans	45	Epinards Sautés Sauteed Spinach	45
Ratatouille	45	Gratin Dauphinois (D) Potato Gratin	50
Pomme Purée Maison (D) Homemade Mash Potato	45	Fricassée de Champignons Mushrooms	55

Desserts

Gateau au Chocolat, Sans Gluten, Sauce Caramel et Glace à la Vanille Gluten Free Chocolate Cake With Caramel Sauce & Vanilla Ice Cream	65
Magnifique île Flottante, Cœur Glacé Caramel Floating Island with Caramel Ice Cream	65
Soufflé au Chocolat, Sauce Chocolat et Glace à la Banane Chocolate Soufflé, Chocolate Sauce & Banana Ice Cream	75
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar Madagascar Vanilla Custard	60
Cheesecake au Fruit de la Passion Madagascar Vanilla & Passion Fruit Cheesecake	65
Tarte Tatin (pour quatre) Apple Tart Tatin (for four) (30 minutes to prepare)	160
Pain Perdu Brioche French Toast with Milk Ice Cream	65
Mousse au Chocolat Chaude et Glace Chocolat au Lait Gianduja Warm Chocolate Mousse with Milk Chocolate Gianduja Ice Cream	65
Pudding Moelleux au Caramel et Glace à la Vanille Sticky Toffee Pudding with Vanilla Ice Cream	65
Plateau de Fromages Cheese Selection - from "Les Freres Marchand"	90
Crepe Suzette Traditional Crepes caramelized with Orange and Grand Marnier served with Vanilla Ice Cream	65

Dessert & Fortified Wines

	50ml	bottle
Bila-Haut Banyuls, M.Chapoutier 2016 (500 ml)		450
Château de Fosse-seche 'les Tris de la Chapelle' Saumur 2011	47	670
Emilio Lustau Pedro-Ximenez Solera Reserva (750 ml)	90	670
Schloss Vollrads 'Beerenauslese' 2003 (375 ml)		2950
Didier Dagueneau 'Les Jardins de Babylone' 2007 (500 ml)		3190
Château d'Yquem 1995 (750 ml)		5465

Port

	50ml	bottle
Taylor's Tawny Port 20 years (750 ml)	93	1500
Fonseca Vintage 1985 (750 ml)	145	4250
Graham's Colheita 1969 (750 ml)		5150

Grappa

	50ml	bottle
Grappa di Amarone Zenato (350 ml)	125	1250
Nonino Honey Grappa (350 ml)	140	1450

Cognac

	30ml	bottle
Hennessy XO (700 ml)	140	4800
Remy Martin XO (700 ml)	160	5300
Hennessey Paradis (700 ml)	625	11990

Dessert and Dessert Wine



*'Let us toast the occasion with wine and
sweet words'*

Plautus