

L'ATELIER BISTROT

STARTERS

SAVOURY BACON AND GRUYÈRE CHEESE TART
Quiche lorraine

TUNA SALAD, FRENCH BEANS, EGG, POTATO, TOMATO, ANCHOVY, BLACK OLIVES
Salade niçoise

OVEN-BAKED ONION SOUP
Soupe à l'oignon gratinée

MIXED GREENS, TOASTED WALNUTS, FOIE GRAS, CONFIT DUCK GIZZARD,
SMOKED DUCK BREAST, POTATO & RUSTIC BREAD*
Salade périgourdine

CHICORY SALAD WITH A WARM BACON SHALLOT VINAIGRETTE
AND A SOFT-POACHED EGG *
Frisée aux lardons

DUCK FOIE GRAS, FIG JAM & PARISIAN BRIOCHE
Foie gras de canard, brioche et confiture de figues

BURGUNDY SNAILS, GARLIC & PARSLEY BUTTER
Escargots de Bourgogne

MAINS

STEWED BLACK MUSSELS, SHALLOT WHITE WINE SAUCE
Moules marinières

PAN-FRIED EXTRA LARGE DOVER SOLE, LEMON BUTTER, STEAMED POTATOES
Sole meunière, pommes vapeur

ROASTED CORN-FED CHICKEN FOR TWO, HOMEMADE FRENCH FRIES
Poulet fermier rôti pour deux, pommes frites maison

PAN-FRIED VEAL LIVER, ROASTED POTATO & CONFIT ONION
Foie de veau poêlé, pommes lyonnaises

PAN-FRIED RIBEYE, HOMEMADE FRENCH FRIES, SAUCE SELECTION*
Entrecôte, frites maison, sauces au choix

LIGHTLY-SEARED BEEF TARTAR, MIXED GREENS*
Tartare de bœuf allez-retour, salade de mesclun

ROASTED WHOLE LOBSTER, FRESH HOMEMADE PASTA, LIGHT TARRAGON CREAM*
Homard entier rôti, pâtes fraîches maison, bisque légère à l'estragon

SAUCES

RED WINE
bordelaise

TARRAGON
HOLLANDAISE
béarnaise

GREEN PEPPER
poivre vert

CREAMED BLUE
CHEESE
Roquefort

SHALLOTS
échalotes

SIDES

FRENCH GREEN BEANS
haricots verts

MIXED SALAD
salade verte

FRENCH FRIES
frites maison

MASH POTATO
potage purée

DESSERTS

ARMAGNAC AND SYRUP SATURATED CAKE, WHIPPED CREAM
Notre baba

LEMON CURD, CONFIT CITRUS & THYME
Tarte au citron

VANILLA MILLEFEUILLE
Millefeuille à la vanille

CRÈME BRÛLÉE

SOFT-HEART CHOCOLATE CAKE
Fondant au chocolat

CARAMELIZED APPLE CAKE
Tarte Tatin

TRADITIONAL PROFITEROLES, CHOCOLATE SAUCE

SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM & SORBETS

DINING EXPERIENCE MENU

If you have purchased the package,
you are entitled to 1 starter, 1 main course
with your choice of one side dish and 1 dessert.
You may replace a dish from
the Dining Experience menu with one from
the à la carte menu for 50% of the
listed price. You can also order any
additional dish at full price.

STARTERS

SAVOURY BACON
AND GRUYÈRE CHEESE TART

TUNA SALAD, FRENCH BEANS,
EGG, POTATO, TOMATO,
ANCHOVY, BLACK OLIVES

OVEN-BAKED ONION SOUP

CHICORY SALAD WITH
A WARM BACON
SHALLOT VINAIGRETTE
AND A SOFT-POACHED EGG*

BURGUNDY SNAILS, GARLIC
& PARSLEY BUTTER

MAINS

STEWED BLACK MUSSELS,
SHALLOT WHITE WINE SAUCE

PAN-FRIED DOVER SOLE,
LEMON BUTTER, STEAMED POTATOES

ROASTED HALF CHICKEN,
HOMEMADE FRENCH FRIES

LIGHTLY-SEARED BEEF TARTAR,
MIXED GREENS*

DESSERTS

ARMAGNAC AND SYRUP SATURATED CAKE,
WHIPPED CREAM

LEMON CURD

CRÈME BRÛLÉE

CARAMELIZED APPLE TART

TRADITIONAL PROFITEROLES

ICE CREAM
& SORBET SELECTION

If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering.

* Public health advisory: Consuming raw or undercooked meats (poultry, beef, lamb, pork, etc.), seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. These foods are defrosted using the most scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the products.

SPARKLING WINES

CRÉMANT D'ALSACE AOC BRUT,
DOMAINE GRUSS & FILS
CRÉMANT DE BOURGOGNE, MOINGEON

CHAMPAGNE

TAITTINGER, COMTES DE CHAMPAGNE
LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE
BILLECART, SALMON ROSÉ
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ
BRUNO PAILLARD, BRUT
LAURENT PERRIER BRUT

WHITE WINES

LOIRE VALLEY
GRANDE CUVÉE SANCERRE BLANC,
BARON DE LADOUCETTE
POUILLY FUMÉ LE TRONCSEC,
JOSEPH MELLOTT
LIE MUSCADET,
CHÂTEAU CLERAY HAUTE CULTURE

ALSACE

RIESLING, TRIMBACH RESERVE
MUSCAT CLOS ZISSER - DOMAINE
ANDRÉ LORENTZ GC KIRCHBERG DE BARR
RIESLING, DOMAINE ANDRÉ LORENTZ

BURGUNDY

CHABLIS PREMIÈR CRU BEAUROY,
CHARTRON ET TRÉBUCHET
POUILLY FUISSÉ,
CHARTRON ET TRÉBUCHET
MÂCON CHARNAY,
CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE
BOURGOGNE CHARDONNAY,
CHARTRON ET TRÉBUCHET

RHÔNE

CONDRIEU, E. GUIGAL
SAUTERNES AOC, CARMES DE RIEUSSEC
CHÂTEAUNEUF DU PAPE
BLANC TRADITION,
DOMAINE GUY MOUSSET
MONBAZILLAC, CHÂTEAU MAUTAIN

WINES

ROSÉ WINES

BANDOL ROSÉ DOMAINE OTT,
CHÂTEAU ROMASSAN
WHISPERING ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS
CÔTE DES ROSES ROSÉ,
GÉRARD BERTRAND

RED WINES

BURGUNDY
NUITS ST. GEORGES, LOUIS LATOUR
ALOXE-CORTON, DOMAINE LATOUR
POMMARD, CHARTRON ET TRÉBUCHET
GEVREY CHAMBERTAIN,
CHARTRON ET TRÉBUCHET
VOLNAY, CHARTRON ET TRÉBUCHET
SANTENAY, CHARTRON ET TRÉBUCHET
MARSANNAY, MOILLARD GRIVOT
DOMAINE DE VALMOISSINE, LOUIS LATOUR

BEAUJOLAIS

FLEURIE, DOMAINE PIRON
MORGON, HOSPICES DE BELLEVILLE
BROUILLY, HOSPICES DE BEAUJEU

RHÔNE

HAUTE PIERRE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE,
DELAS FRÈRES
CROZES HERMITAGE, E. GUIGAL
CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL

BORDEAUX

MARGAUX, CHÂTEAU LABEGORCE
SAINT JULIEN, AMIRAL DE BEYCHEVELLE
BANDOL ROUGE DOMAINE OTT,
CHÂTEAU ROMASSAN
FRONSAC, CHÂTEAU LA VIEILLE CURE
MARGAUX DE BRANE CANTENAC,
HENRI LURTON
LALANDE-DE-POMEROL,
CHÂTEAU GRAND ORMEAU
HAUT MEDOC,
CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON

DISTILLED SPIRITS

COGNAC DELAMAIN MILLÉSIMÉ 1988

COGNAC N°7 GRAND CHAMPAGNE
A.E. DOR
COGNAC DELAMAIN XO PALE & DRY

BAS ARMAGNAC DARTIGALONGUE
MILLÉSIMÉ 1979

BAS ARMAGNAC DARTIGALONGUE
HORS D'ÂGE

CALVADOS PAYS D'AUGE
LECOMPTE MILLÉSIMÉ 1988

CALVADOS PAYS D'AUGE
LECOMPTE ORIGINEL

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNE & CRÉMANT

BRUNO PAILLARD
LAURENT PERRIER BRUT
CRÉMANT DE BOURGOGNE, MOINGEON

ROSÉ WINE

ROSÉ WHISPERING ANGEL,
CHÂTEAU D'ESCLANS

WHITE WINES

SAUTERNES AOC, CARMES DE RIEUSSEC
RIESLING, DOMAINE ANDRÉ LORENTZ
MÂCON CHARNAY,
CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE
MONBAZILLAC, CHÂTEAU MAUTAIN
LIE MUSCADET,
CHÂTEAU CLERAY HAUTE CULTURE

RED WINES

FRONSAC, CHÂTEAU LA VIEILLE CURE
SANTENAY, CHARTRON ET TRÉBUCHET
MORGON, HOSPICES DE BELLEVILLE
CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL
BROUILLY, HOSPICES DE BEAUJEU

ARTISANAL FRENCH LIQUEURS

LIQUEUR DE MIRABELLE
Grand Est

LIQUEUR DE COING
Pays de la Loire

LIQUEUR DE GENÉPI
Auvergne-Rhône-Alpes

LIQUEUR DE CITRON DE MENTON
Provence-Alpes-Côte d'Azur

LIQUEUR DE FRAISE
Brittany

LIQUEUR DE MYRTHE
Corsica

CRÈME DE CASSIS
Burgundy Franche-Comté

LIQUEUR DE FRAMBOISE
Centre-Loire Valley

LIQUEUR DE PRUNELLE
Nouvelle-Aquitaine

LIQUEUR DE POMME
Normandy

LIQUEUR DE VIOLETTE
Occitania

LIQUEUR DE GENIÈVRE
Hauts-de-France

If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering. Guests under legal drinking age respective of the country are not permitted to purchase or consume alcohol.