

ENTREES – STARTERS

Tomates anciennes, mousse de chèvre 23 €
au piment d'Espelette et crumble au parmesan

Heirloom tomatoes, goat milk mousse, Espelette pimento and parmigiano crumble

Tartare de thon rouge au yuzu 23 €
aigre doux, miel et soja

Red tuna tartar yuzu spiced, sweet-and-sour sauce with honey and soya

Aubergines grillées et ricotta 23 €
huile d'olive et balsamique réduit

Grilled eggplants and ricotta, olive oil and balsamic vinegar reduction

PLATS – MAIN COURSES

Filet de bœuf Charolais 48 €
condiment chimichurri et mousseline de pomme de terre au Vin Jaune

*Charolais beef fillet, chimichurri sauce and potato mousse
with Yellow Wine from Jura*

Pavé de saumon Féroé laqué à l'orange 42 €
gingembre et salade de fenouil croquant

Roasted Faroe Islands salmon fillet "à l'orange", ginger, crisp fennel salad

Risotto crémeux au parmesan, copeaux de truffe d'été 52 €
Creamy risotto, parmigiano and summer truffles slices

Menu Germigney

Entrée – Plat – Fromage – Dessert

95 €

PLATEAU DE FROMAGES – CHEESE

Fromages sélectionnés par la fromagerie Janin 17 €
Selection of cheeses by Janin's cheese dairy

DOUCEURS – DESSERTS

Tartare d'ananas 17 €
coriandre, citron vert et crumble de noix de coco

*Pineapple tartar,
Coriander, lime and coconut crumble*

Pavlova aux fruits rouges 17 €
fraises, framboises et myrtilles

Red and black fruits Pavlova

Nos prix s'entendent toutes taxes et services compris. Prices are inclusive of taxes and service charges.

Toutes nos viandes sont d'origine France, All our meat is French origin.

Nos Maîtres d'hôtel sont à votre disposition pour vous informer sur la présence d'allergènes dans nos plats.

Our Head Waiters can give you more information about allergens present in your dish.