


For Lunch & Dinner
LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
HOT AND COLD APPETIZERS

LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA» pain toasté à la tomate
"Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato 510

 **LA BETTERAVE** en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet 400

LE HOMARD en "Rolls" de romaine, haricots verts à l'échalote et au wasabi.
Lobster "Rolls" with romaine lettuce, green beans, shallot and wasabi dressing... 700

LE FOIE GRAS DE CANARD en terrine, condiment acidulé figue et fève de tonka
Classic duck foie gras terrine with figs and tonka beans confit..... 440

LA NIÇOISE revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf de poule en habit vert
Niçoise salad "new style", slow boiled egg and tuna belly 620

LA LANGOUSTINE en carpaccio au citron et piment d'Espelette, gaufrettes croustillantes aux herbes
Langoustine carpaccio with citrus and Espelette pepper, crispy sea urchin waffle.. 650

LE KING CRABE tiède en salade à l'avocat avec une mozzarella "di Bufala Campana"
King crab & avocado salad with buffalo mozzarella and extra virgin olive oil 540

* * *

L'ŒUF DE POULE mollet et friand au caviar impérial de Sologne
Sologne Imperial caviar over a crispy poached egg 720

LE CHATAIGNE en velouté soyeux et sa crème légèrement fumée au "piment de la Vera"
Fine chestnut "velouté" with smoked cream and piment..... 380

LA SAINT-JACQUES les noix au curry vert et à la coriandre, farfalle à l'encre de seiche
Pan-seared scallops with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle 440

LA LANGOUSTINE truffée et cuite en raviolis, étuvée de chou vert
Scampi raviolis with black truffle and foie gras sauce 520

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER
ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

Please advise us if you have any food allergies
All items are subject to 10% service charge



HONG KONG

For Lunch & Dinner
LES POISSONS ET LES VIANDES
FISH AND MEAT ENTREES

LA SOLE cuite au teppanyaki, huile vierge légèrement citronnées et pignons de pin
Teppanyaki sole with citrus and extra virgin olive oil 850

LE BLACK COD mariné au saké et au mirin, sauce au miso
Cod fillet marinated in sake and mirin with miso sauce 480

LE HOMARD "FRITES" rôti au beurre demi-sel ravigoté d'une émulsion épicée aux condiments
Roasted lobster with sea salt, spicy emulsion and condiments 750

LES SPAGHETTIS à l'œuf coque sans coque et truffe blanche
Spaghetti with poached egg and Alba white truffle 950

* * *

LE RIS DE VEAU clouté de laurier frais, cépe et racines de cerfeuil
Pan seared veal sweetbread with cep mushrooms and chervil roots 650

L'AGNEAU du Pays Basque, la selle et ses rouleaux d'aubergines au zaalouk en saveur méditerranéenne
French lamb saddle with eggplant roll in Mediterranean flavor..... 580

L'ONGLET de bœuf, le tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne
Steak tartar with baby mache leaves and traditional French fries 600

LA CAILLE caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes
Free-range quail and foie gras, served with mashed potato..... 500

LE BŒUF WAGYU japonais tranchée, mitonnée de salsifis et trompettes des Maures au jus
(A3 et A5 sont disponibles selon votre goût)
Pan seared Japanese Wagyu beef with salsifis and black trumpet mushrooms1380
(A3 and A5 are available for your preference)

LA CÔTE DE VEAU cuite au plat, cocotte de légumes de saison
Grilled veal chop with seasonal vegetables (for two)..... 1250

LA PINTADE et le foie gras chaud, pommes de terre confites au jus (pour deux personnes)
Roasted guinea fowl and a whole piece of duck foie gras served with potato confits
(for two, take 50 minutes) 1500

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER
ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

Please advise us if you have any food allergies
All items are subject to 10% service charge