

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 en terrine, marmelade de coing à la pomme verte et citron noir d'Iran
Classic Landes foie gras terrine with quince marmalade and green apple 440

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

LA TRUFFE NOIRE en fine tarte croustillante aux oignons gelotés et lard fumé
Signature black truffle tart with pearl onion confit and smoked bacon 1180

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

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 oil850

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 noire
Spaghetti with poached egg and black winter truffle 950

* * *

LE RIS DE VEAU clouté de laurier frais, racines de cerfeuil et salsifis à la truffe
Pan seared veal sweetbread with chervil roots, salsify and black truffle 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 potato500

LE BŒUF WAGYU japonais tranchée, mitonnées d'oignons aux truffes et artichauts poivrades
(A3 et A5 sont disponibles selon votre goût)
Pan seared Japanese Wagyu beef with black truffle and baby artichoke.....1380
(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 confit
(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