

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION SMALL TASTING PORTIONS

	*LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA» pain toasté à la tomate "Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato.....	260
	*LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou fleur Sologne Imperial caviar in lobster jelly with cauliflower cream.....	390
	*LE FOIE GRAS de canard en terrine, marmelade de coing à la pomme verte et citron noir d'Iran Classic Landes foie gras terrine with quince marmalade and green apples.....	240
✓	*LA BURRATA en méli-mélo d'avocat et de tomate épicée Burrata cheese with avocado slices and spicy tomato coulis.....	290
✓	*L'ARTICHAUT sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma Baby artichokes and puree with curcuma emulsion	240
✓	*L'AUBERGINE confite aux fins aromates et son curry de légumes Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree	240
	*LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic Crispy langoustine papillote with basil.....	290
	*L'OEUF DE POULE BIO le jaune en ravioli à la ricotta et pousses d'épinards, râpée de truffe noire Ricotta and spinach ravioli with poached egg and black winter truffle.....	380
	*L'OURSIN le crémeux tremblotant sous une émulsion mousseuse à la fragrance d'anis Shining sea urchin cream with delicate fennel emulsion	270
	*LA TRUFFE NOIRE sur des tortellini au pecorino, mitonnée dans une infusion au parmesan Raviolis with black winter truffle and parmesan cheese foam	450
✓	LE RIZ aux pimentos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées Risotto style rice with pimentos and vegetable couscous	240
	LA SAINT-JACQUES les noix au curry vert et à la coriandre, farfalle à l'encre de seiche Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle ..	220
	LE BLACK COD ravigoté au poivre noir de Malabar et émulsion au lait de coco Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut emulsion	240
	LA CAILLE caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes Free-range quail with foie gras, served with mashed potato	250
	L'AGNEAU de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym et son méli-mélo d'aubergines Milk fed lamb cutlets with fresh thyme and eggplant.....	280
	LE BŒUF la joue braisée au miso et ses petits légumes mitonnés Braised Wagyu beef cheek with miso, seasonal baby vegetables	290
	LE BURGER au foie gras et aux poivrons croquants Kagoshima beef and foie gras burgers with lightly caramelized bell peppers...	320
	LE JARRET DE VEAU en rouelles croustillantes aux truffes Homemade crispy veal sausages with black truffle.....	320

If you have a time constraint,
please let your waiter know when you place your order.
We shall do our best to meet it



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