


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, 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 ..... 920

**LE DASHI** le fin bouillon, foie gras chaud et anguille fumée en infusion au shiso  
Spiced dashi bouillon with foie gras and smoked eel in shiso infusion ..... 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 ..... 700

 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 noire
Spaghetti with poached egg and black winter truffle ..... 950

\* \* \*

LE RIS DE VEAU clouté de laurier frais, méli-mélo d'asperges vertes et truffe noire
Pan seared veal sweetbread with green asparagus and black truffle ..... 650

L'AGNEAU de lait du Pays Basque, la selle et ses rouleaux d'aubergines 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 d'asperges vertes et d'oignons nouveaux
(A3 et A5 sont disponibles selon votre goût)
Pan seared Japanese Wagyu beef with green asparagus and baby onions .....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 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