

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LE CAVIAR IMPERIAL en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou fleur (supplément \$200)
Sologne Imperial caviar in lobster jelly with cauliflower cream (supplement \$200)

LA DAURADE en onctueux tartare aux agrumes relevé d'épices douces

Sea bream tartare in citrus with sweet spices

✓ **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

LE FOIE GRAS de canard en symphonie soyeuse sous une fine gelée aux truffes et recouverte d'une crème de céleri
Duck foie gras symphony on a delicate jelly and celeriac cream

L'ŒUF DE POULE « BIO » mollet et tiède au vert de jeunes pousses, mousseline de vieux comté
Soft boiled egg with baby spinach puree and aged Comté cheese mousse

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LA LANGOUSTINE en ravioli aux aromates et son émulsion épicée à l'estragon
Langoustine emulsion with scampi ravioli

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

LES PLATS / MAIN COURSES

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, nuage au lait de coco
Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut foam

LE BAR le dos poché dans un bouillon aux senteurs méditerranéennes et son imprimé d'herbe
French sea bass with Mediterranean broth and mixed herbs

LES SPAGHETTIS au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$50)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$50)

✓ **LE RIZ** façon « risotto » aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

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

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

LE VEAU la joue mitonnée en blanquette version moderne et son riz truffé
Stewed veal cheek with truffle rice in modern style

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins (supplément \$60)
Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

LE MONT BLANC à la crème de marrons d'Ardèche, fruits noirs des bois et meringue croustillante
Classic Mont Blanc with chestnut cream, black fruits and crispy meringue

LE CHOCOLAT pur Caraïbe infuser à la fève de tonka, mousseline caramel et crumble noisette
Smooth chocolate cream with Carambar mousse and tonka bean ice-cream

LES FRUITS EXOTIQUES sur une fine mousse de mangue, cœur de fruits de la passion et sa chantilly noix de coco
Luscious mango mousse with exotic fruits and coconut chantilly

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes

Please advise us if you have any allergies