


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, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus  
Classic Landes foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus..... 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

**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



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 notre façon avec œuf mollet et langues d'oursin  
Spaghetti with poached egg and sea urchins..... 760

\* \* \*

**LE RIS DE VEAU** clouté de laurier frais, méli-mélo d'asperges vertes et morilles  
Pan seared veal sweetbread with green asparagus and morel mushrooms ..... 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