

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 servi en surprise au parfum anisé A surprise of Sologne Imperial caviar	390
	*LE SAUMON de Norvège en carpaccio à l'avocado et yuzu épicé Norwegian salmon carpaccio with spiced yuzu and avocado	300
	*LE FOIE GRAS de canard en terrine, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus Classic Landes foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus	240
✓	*LA BURRATA en méli-mélo d'avocado et de tomate épicée Burrata cheese with avocado slices and spicy tomato coulis.....	290
	*LE CRABE en duo d'avocado sur une fine gelée de tomate au sésame à l'huile d'amandes torréfiées King crab & avocado on fine tomato jelly with sesame oil & roasted almonds .	360
✓	*L'ARTICHAUT sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma Baby artichokes and puree with curcuma emulsion	240
	*LE SHITAKE à l'œuf de poule avec une compotée d'aubergines en saveur ibérique Shitake mushroom with pan-fried egg, eggplant compote and Iberico ham ...	260
	*LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic Crispy langoustine papillote with basil.....	290
	*L'OURSIN en royale tremblotante aux shitakes et petits pois Shitakes mushroom royale with sea urchin and green peas	260
	*LA MORILLE et son gyoza mitonnées au céleri, fleuri d'une brume végétale au jus Morel mushroom and Iberico ham gyoza with celeriac foam	360
	*LA LANGOUSTINE le bouillon épicé et ses petites raviolis de petit pois frais à la menthe Fine scampi bouillon with petit raviolis and green peas	380
✓	LE RIZ aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous	240
	LA SAINT-JACQUES la 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 and 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 morilles et asperges vertes Homemade crispy veal sausages with Morel mushroom and green asparagus .	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