

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION SMALL TASTING PORTIONS

	<b>*LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»</b> pain toasté à la tomate "Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato.....	260
	<b>*LE SAUMON</b> de Norvège en carpaccio à l'avocat et yuzu épicé Norwegian salmon carpaccio with spiced yuzu and avocado .....	300
	<b>*LE FOIE GRAS</b> de canard en terrine, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus Classic landes foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus .....	240
✓	<b>*LA BURRATA</b> en méli-mélo d'avocat et de tomate épicée Burrata cheese with avocado slices and spicy tomato coulis.....	290
✓	<b>*L'ARTICHAUT</b> sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma Baby artichokes and puree with curcuma emulsion .....	240
	<b>*LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic Crispy langoustine papillote with basil .....	290
	<b>* LE CREVETTE GAMBERONI</b> sur un zéphyr de shitakes, sucs d'orange « Bigarade » au caviar de sologne Shitake mushroom royale with jumbo prawn and Sologne Imperial caviar .....	390
	<b>*LA LANGOUSTINE</b> le bouillon épicé et ses petites raviolis de petit pois frais à la menthe Fine scampi bouillon with petit raviolis and green peas .....	380
✓	<b>LE RIZ</b> aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous .....	240
	<b>LA SAINT-JACQUES</b> 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
	<b>LE BLACK COD</b> ravigoté au poivre noir de Malabar et émulsion au lait de coco Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut emulsion .....	240
	<b>LE HOMARD</b> Rôti au beurre salé, petites pâtes fraîches cardinalisées au poivre noir de Zanzibar Roasted lobster with homemade pasta and Zanzibar black pepper .....	370
	<b>LA CAILLE</b> caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes Free-range quail with foie gras, served with mashed potato .....	250
	<b>L'AGNEAU</b> 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
	<b>LE BŒUF</b> la joue braisée au miso et ses petits légumes mitonnés Braised Wagyu beef cheek with miso and seasonal baby vegetables.....	290
	<b>LE BURGER</b> au foie gras et aux poivrons croquants Kagoshima beef and foie gras burgers with lightly caramelized bell peppers...	320
	<b>LE JARRET DE VEAU</b> en rouelles croustillantes aux girolles Homemade crispy veal sausage with girolles mushrooms.....	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