

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 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'avocat et de tomate épicée Burrata cheese with avocado slices and spicy tomato coulis.....	290
	*L'ARTICHAUT sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma Baby artichokes and puree with curcuma emulsion	240
	*LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic Crispy langoustine papillote with basil	290
	*LA CREVETTE GAMBERONI sur un zéphyr de shitakes, sucs d'orange « Bigarade » au caviar de sologne Shitake mushroom royale with jumbo prawn and Sologne Imperial caviar	390
	*LE HOMARD façon "tsukune" dans une soupe folichonne relevée au gingembre Lobster "tsukune" and assorted vegetables in fine spiced bouillon.....	280
	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
	LE HOMARD rôti au beurre salé, petites pâtes fraîches cardinalisées au poivre noir de Zanzibar Roasted lobster with homemade pasta and Zanzibar black pepper	370
	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 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