




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 CAVIAR IMPERIAL** en surprise sur un King crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée  
 A surprise of Sologne Imperial caviar..... 450

**LE FOIE GRAS** aux coings, marmelade relevée au gingembre et citron noir  
 Classic Landes foie gras terrine with quince marmalade and black lime ..... 440

**LA LANGOUSTINE** en carpaccio au citron et piment d'Espelette, gaufrettes croustillantes aux herbes  
 Langoustine carpaccio with citrus dressing and sea urchin, crispy waffle ..... 650

**LE KING CRABE** tiède en salade à l'avocado 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, farfalles à l'encre de seiche  
 Pan-seared scallops with green curry and coriander sauce, squid ink farfalles..... 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 Dover sole with citrus and extra virgin olive oil** ..... 900

**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** aux morilles fraîches etuvées au vin Jaune  
**Spaghetti with seasonal morel mushrooms** ..... 750

\* \* \*

**LE RIS DE VEAU** méli-mélo de topinambour et truffe noire  
**Pan seared veal sweetbread with Jerusalem artichoke and black truffle**..... 650

**L'ONGLET** de bœuf, le tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne  
**Steak tartar with black truffle and traditional French fries** ..... 650

**LA CAILLE** caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes  
**Free-range quail and foie gras, served with mashed potato**..... 520

**LE BŒUF WAGYU** japonais tranchée, mitonnée d'artichauts et salsifis  
 (A3 et A5 sont disponibles selon votre goût)  
**Pan seared Kagoshima Wagyu beef with artichokes and salsify** ..... A3 1280  
 (A3 and A5 are available for your preference) ..... A5 1480

**LA CÔTE DE VEAU** cuite au plat, cocotte de légumes de saison  
**Grilled veal chop with seasonal vegetables (for two, take 50 minutes)**..... 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

US 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