



**All day takeaway menu**  
**LES ENTRÉES FROIDES**  
**APPETIZERS**

**LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»** pain toasté à la tomate  
 "Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato..... 510

**LE FOIE GRAS** en terrine, condiment acidulé figue et fève de tonka  
 Classic foie gras terrine with figs and tonka bean confit ..... 440

**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

**LE COCO DE PAIMPOL** en salade aux copeaux de foie gras et jambon ibérique  
 French white beans salad with foie gras rolls and ham ..... 390

**LES POISSONS ET LES VIANDES**  
**FISH AND MEAT**

**LA SOLE** cuite au teppanyaki et huile vierge  
 Teppanyaki Dover sole with 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

**LES SPAGHETTIS** au homard du Maine et caviar impérial, dans une coralline épicée  
 Maine lobster spaghetti with imperial caviar and coral emulsion ..... 850

**LE BŒUF WAGYU** japonais tranchée (A3 et A5 sont disponibles selon votre goût)  
 Pan seared Kagoshima Wagyu beef .....A3 1280  
 (A3 and A5 are available for your preference) .....A5 1480

**LA VOLAILLE** en fricassée, au Château Chalon et aux jeunes légumes  
 French chicken fricassee with Chateau Chalon sauce (1 day in advance)..... 1500

All main course come with signature mashed potato

**SIDE DISHES**

Sauteed girolles mushrooms ..... 250  
 Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous ..... 240

**DESSERTS**

Classic French fruit tart ..... 390  
 (Peach, cherry plum, pear or Japanese strawberry are available for your selection)

Flan Parisien (French custard tart) ..... 390

*Signature bread basket for 2pax included for a single order of \$1,500 or above*