




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** en terrine, condiment acidulé figue et fève de tonka  
 Classic foie gras terrine with figs and tonka bean condiment ..... 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'avocat 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

**LES CEPES** rôtis accompagnés de caviar d'aubergine, jambon ibérique et copeaux de parmesan  
 Seasonal cep mushrooms with eggplant caviar, iberico ham and parmesan ..... 500

**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



HONG KONG

For Lunch & Dinner  
**LES POISSONS ET LES VIANDES**  
FISH AND MEAT ENTREES

**LA SOLE** cuite au teppanyaki, huile vierge légèrement citronnée 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** au homard du Maine et caviar impérial, dans une coralline épicée  
Maine lobster spaghetti with imperial caviar and coral emulsion ..... 850

\* \* \*

**LE RIS DE VEAU** aux cèpes, marmelade à la tagete et son nuage de parmesan  
Pan seared veal sweetbread with cep mushrooms, tagete marmelade and parmesan 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 tranché, mitonnés de girolles et artichauts au parmesan  
(A3 et A5 sont disponibles selon votre goût)  
Pan seared Kagoshima Wagyu beef with with girolles mushrooms and artichoke 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 confit potatoes  
(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