

LES ENTRÉES / APPETIZERS

L'HAMACHI en tartare onctueux, guacamole d'avocat et caviar impérial (supplément \$120)

Creamy yellowtail tartare with avocado guacamole and imperial caviar (supplement \$120)

LE FOIE GRAS en terrine, condiment acidulé figue et fève de tonka

Classic foie gras terrine with fig and Tonka bean condiment

✓ **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

LE PIED DE COCHON sur une tartine, cèpes et jeunes pousses de salade

Pork trotters and cep mushrooms on toasted parmesan gratin with salad

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LE CEPE en soyeux velouté, nuage de riz infusé au jasmin

Fine cep mushroom "velouté" with jasmine rice cream

LA LANGOUSTINE et son méli-mélo de courgettes, dans un bouillon légèrement épicé (supplément \$80)

Spiced scampi bouillon with zucchini (supplement \$80)

LES PLATS / MAIN COURSES

LE LIEU servit nacré, purée de brocolis, caviar et couteaux dans leur bouillon au tio pepe (supplément \$100)

Steamed Pollock fillet with imperial caviar, broccoli puree and Tio Pepe sauce (supplement \$100)

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet

Black cod with Malabar black pepper sauce

LES SPAGHETTIS au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$50)

Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$50)

* * *

✓ **LE RIZ** façon « risotto » aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées

Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

* * *

L'AGNEAU l'épaule confite au jus, cocos de paimpol au chorizo légèrement vinaigrés

French lamb shoulder confit with white beans, chorizo and vinegar

LE PORC IBERIQUE "la plume" caramélisée, cèpes rôtis et son pesto d'aubergine aux noisettes (supplément \$100)

Semi cooked Iberico pork "pluma" with cep mushroom and eggplant pesto (supplement \$100)

LE PIGEON au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard et pomme purée

Slow cooked French pigeon with foie gras and mashed potato

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins (supplément \$60)

Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

LA NOIX DE COCO dans sa coque au chocolat, fruits exotiques et chantilly malibu

Exotic fruits with coconut mousse and Malibu chantilly

LE CHOCOLAT gianduja et sa glace infusée à la fève de tonka, noisettes caramélisées

Chocolate "gianduja" cream and caramelized hazelnuts, Tonka bean ice-cream

LA FIGUE et son blanc manger à l'amande, sorbet infusé au gingembre

Almond "blanc manger" with fig sorbet infused with ginger

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes

Please advise us if you have any allergies