

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION SMALL TASTING PORTIONS

	<b>*LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»</b> pain toasté à la tomate "Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato .....	260
	<b>*LE FOIE GRAS</b> en terrine, condiment acidulé figue et fève de tonka Classic foie gras terrine with figs and Tonka bean condiment.....	240
	<b>*LA BURRATA</b> en méli-mélo d'avocat et de tomate épicée Burrata cheese with avocado slices and spicy tomato coulis.....	290
	<b>*LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic Crispy langoustine papillote with basil .....	290
	<b>*LE CEPE</b> en soyeux velouté, nuage de riz infusé au jasmin Fine cep mushroom "velouté" with jasmine rice cream.....	280
	<b>*LA SAINT-JAQUES</b> 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
	<b>LE RIZ</b> aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous.....	240
	<b>LE BLACK COD</b> caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet Black cod with Malabar black pepper sauce .....	240
	<b>L'AGNEAU</b> 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
	<b>LA CAILLE</b> caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes Free-range quail with foie gras, served with mashed potato .....	260
	<b>LE BURGER</b> au foie gras et aux poivrons croquants Kagoshima beef and foie gras burgers with lightly caramelized bell peppers.....	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