



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, pear or raspberry 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

Available from 11 :30 – 20 :00 daily
 Pre-order 2 hours in advance is recommended