


LES ENTRÉES / APPETIZERS

LE SAUMON de Norvège en carpaccio à l'avocat et caviar (supplément \$200)
Norwegian salmon carpaccio with avocado and caviar (supplement \$200)

LE FOIE GRAS en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de champignons
Foie gras rolls on "Roseval" potato salad with white mushrooms

 **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

L'ŒUF DE POULE mollet friand avec une émulsion de jeune parmesan et jambon ibérique
(Truffe blanche \$80/gr, minimum 5grs)
Crispy poached egg with parmesan emulsion and iberico ham
(White truffle \$80/gram, minimum 5 grams)

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LA CHATAIGNE émulsion végétale escortée d'une royale d'oignons doux
Smooth chestnut "velouté" with onion royale

LE DASHI en fin bouillon, mousse de crevettes au tobiko et à la coriandre
Fine dashi bouillon with coriander, prawn and tobiko mousse

LES PLATS / MAIN COURSES

LE MERLAN sur une tombée de chou vert en civet
French whiting fillet with stewed cabbage and spiced red wine sauce

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet
Black cod with Malabar black pepper sauce

LES SPAGHETTI au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$50)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$50)

* * *

 **LE RIZ** aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

* * *

LE BŒUF la joue braisée au miso et ses petits légumes mitonnés
Braised Wagyu beef cheek with miso and seasonal baby vegetables

L'AGNEAU de lait, la selle dorée à la fleur de thym et son méli-mélo d'aubergines (supplément \$100)
French lamb saddle with fresh thyme and eggplant (supplement \$100)

LA VOLAILLE la poitrine en duo de foie gras caramélisée, pommes de terre confites et girolles
Slow cooked French chicken and foie gras with potato confit and girolles mushrooms

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins
Fine imported cheese selection from the cheese trolley


LE CHOIX DE NOS PÂTISSERIES sur le chariot
Your own preferences from the dessert trolley

LE MARRON biscuit chocolat au rhum et meringues croustillantes
Classic Mont Blanc with chocolate biscuit and crispy meringue

LE CHOCOLAT "Andoa", sur un fin sablé au cacao, crumble à la fleur de sel et sa glace
"Andoa" Chocolate cream with sable and cocoa nib ice-cream

LA POMME en tatin, crème chantilly et son sorbet pomme Calvados
Apple Tatin with chantilly and Calvados sorbet

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