



All day take away 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 HOMARD** en fines ravioles, navet au romarin à l'aigre-doux
Maine lobster in turnip raviolis with honey dressing and nutmeg 500

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 fricassée with Chateau Chalon sauce (1 day in advance) 1500
All main course come with signature mashed potato

SIDE DISHES

- Mashed potato with black winter truffle 350
- Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous 240

DESSERTS

- Classic French fruit tart (1 day in advance)..... 390
(Peach, cherry plum, pear are available for your selection)
- Japanese strawberry Tart (1 day in advance)..... 498

Signature bread basket for 2pax included for a single order of \$1,500 or above