

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**LE CAVIAR IMPERIAL** en surprise sur un King crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée (supplément \$280)  
A surprise of Sologne Imperial caviar (supplement \$280)

**LE HOMARD** en fines ravioles, navet au romarin à l'aigre-doux

Maine lobster in turnip raviolis with honey dressing and nutmeg

**LE POIREAU** vinaigrette, œuf mimosa truffe sur une anguille légèrement fumée

Leek and egg mimosa salad with vinegar sauce and smoked eel

 **L'AUBERGINE** confite aux fins aromates et son curry de légumes

Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree

**L'ŒUF DE POULE** mollet friand avec une émulsion de jeune parmesan et jambon ibérique  
(Supplément truffe noire \$60/gr, minimum 5grs)

Crispy poached egg with parmesan emulsion and iberico ham  
(Additional black truffle \$60/gram, minimum 5 grams)

## LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

**LE POTIMARRON** émulsion végétale escortée d'une royale de lard paysan

Fine pumpkin soup with vegetable emulsion and bacon 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 KINMEDAI** au curry vert et à la coriandre, crème de citronnelle (supplément \$100)

Pan fried kinmedai fillet with green curry and coriander sauce, lemongrass foam (supplement \$100)

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

Black cod with Malabar black pepper sauce

**LES TORTELLINI** mitonnées dans une infusion au pecorino et truffe noire (Supplément truffe noire \$60/gr, minimum 5grs)

Pecorino raviolis with black winter truffle (Additional black truffle \$60/gram, minimum 5 grams)

\* \* \*

**LE BŒUF** l'onglet caramélisé, roulés de céleri à la truffe noire

Pan seared beef flap with celeriac rolls and black truffle

**L'AGNEAU DE LAIT** la selle rôtie, zaalouk d'aubergines, émulsion de laurier (supplément \$100)

French lamb saddle with eggplant zalouk and bay leaf emulsion (supplement \$100)

**LA VOLAILLE** la poitrine en duo de foie gras caramélisée, pommes de terre confites et truffe noire

Slow cooked French chicken and foie gras with potato confit and black truffle

**LE BŒUF WAGYU** japonais tranché et fine purée de pomme de terre (supplément \$650)

Pan seared Kagoshima Wagyu beef with mashed potato (supplement \$650)

## 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 Calvados chantilly and 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