

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 POIREAU vinaigrette, œuf mimosa truffe sur une anguille légèrement fumée

Leek and egg mimosa salad with vinegar sauce and smoked eel

LE ZEPHYR AU FROMAGE compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis de truffe (supplément \$80)

Smooth Emmental cheese soufflé with black truffle coulis (supplement \$80)

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

Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree

LE PIED DE COCHON sur une tartine, pousse de salade amère (Supplément truffe noire \$120)

Pork trotters on toasted parmesan gratin with salad (Additional black truffle \$120)

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

Black cod with Malabar black pepper sauce

LE LIEU JAUNE servi dans un bouillon façon "soupe à l'oignon"

French Pollock fillet with onion bouillon

LES SPAGHETTI au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$150)

Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$150)

* * *

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

Pan seared beef flap with celeriac rolls and black truffle

LE PORC IBERIQUE "la plume" caramélisée, crème de comté et morilles au château chalon (supplément \$100)

Semi cooked Iberico pork "pluma" with comte cream and morel mushrooms (supplement \$100)

LA CAILLE caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes

Free-range quail with foie gras, served with mashed potato

LE BŒUF WAGYU japonais tranché et sa mitonnée d'oignons grelots à la truffe noire (supplément \$650)

Pan seared Kagoshima Wagyu beef with onion and black truffle (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

LA NOISETTE en mousseline sur un sablé au cacao et sa glace infusée à la vanille

Hazelnut mousseline cream with cacao sable and vanilla ice-cream

LA CERISE en bavaoise, sorbet griotte et sa sauce infusée au Kirsch

Smooth cherry mousse with griotte sorbet and kirsch sauce

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