

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION SMALL TASTING PORTIONS

*	LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA» pain toasté à la tomate "Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato	260
*	LE FOIE GRAS aux coings, marmelade relevée au gingembre et citron noir Classic Landes foie gras terrine with quince marmalade and black lime.....	240
✓	* LA BURRATA en méli-méli d'avocat et de tomate épicée Burrata cheese with avocado slices and spicy tomato coulis	290
*	LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic Crispy langoustine papillote with basil	320
*	L'ASPERGE VERTE en velouté soyeux, royale d'oignon doux et chorizo ibérique Green asparagus "velouté" with onion royale and chorizo	280
*	LA SAINT-JACQUES la noix au curry vert et à la coriandre, farfalle à l'encre de seiche Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle	220
✓	LE RIZ aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous	280
	LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet Black cod with Malabar black pepper sauce	280
	L'AGNEAU de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym et son méli-méli d'aubergines Milk fed lamb cutlets with fresh thyme and eggplant	280
	LA CAILLE caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes Free-range quail with foie gras, served with mashed potato	290
	LE BURGER au foie gras et aux poivrons croquants Kagoshima beef and foie gras burgers with lightly caramelized bell peppers	320

If you have a time constraint,
Please let your waiter know when you place your order.
We shall do our best to meet it



Plats végétariens / Vegetarian dishes

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge