

For Lunch & Dinner

**LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES**  
**HOT AND COLD APPETIZERS**

**LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»** pain toasté à la tomate

"Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato ..... 510

**LE CAVIAR IMPERIAL** en surprise sur un King crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée

A surprise of Sologne Imperial caviar ..... 450

**LE FOIE GRAS** aux coings, marmelade relevée au gingembre et citron noir

Classic Landes foie gras terrine with quince marmalade and black lime ..... 440

**LA LANGOUSTINE** en carpaccio au citron et piment d'Espelette, gaufrettes croustillantes aux herbes

Langoustine carpaccio with citrus dressing and sea urchin, crispy waffle ..... 690

**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

\* \* \*

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

Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree ..... 400

**L'ŒUF DE POULE** mollet et friand au caviar impérial de Sologne

Sologne Imperial caviar over a crispy poached egg ..... 920

**LA SAINT-JACQUES** la noix au curry vert et à la coriandre, farfalles à l'encre de seiche

Pan-seared scallops with green curry and coriander sauce, squid ink farfalles..... 540

**LA LANGOUSTINE** truffée et cuite en raviolis, étuvée de chou vert

Scampi raviolis with black truffle and foie gras sauce ..... 700

 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

For Lunch & Dinner  
**LES POISSONS ET LES VIANDES**  
FISH AND MEAT ENTREES

<b>LA SOLE</b> cuite au teppanyaki, huile vierge légèrement citronnée et pignons de pin. Teppanyaki Dover sole with citrus and extra virgin olive oil .....	900
<b>LE BLACK COD</b> mariné au saké et au mirin, sauce au miso Cod fillet marinated in sake and mirin with miso sauce .....	560
<b>LE HOMARD "FRITES"</b> rôti au beurre demi-sel ravigoté d'une émulsion épicée aux condiments Roasted lobster with sea salt, spicy emulsion and condiments .....	850
<b>LES SPAGHETTIS</b> au homard du Maine et caviar impérial, dans une coralline épicée Maine lobster spaghetti with imperial caviar and coral emulsion .....	850
* * *	
<b>LE RIS DE VEAU</b> sur une tombée de petit pois, bacon croustillant et nuage d'oignons au Château Chalon Pan seared veal sweetbread with green peas, crispy bacon and onion foam .....	650
<b>L'ONGLET</b> de bœuf, le tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne Steak tartar with black truffle and traditional French fries .....	650
<b>LA CAILLE</b> caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes Free-range quail and foie gras, served with mashed potato .....	560
<b>LE BŒUF WAGYU</b> japonais tranché, asperges vertes et morilles au château chalon Pan seared A5 Kagoshima Wagyu beef with green asparagus and morel mushrooms.....	1480
<b>LE BŒUF HANWOO 1++</b> coréen tranché et sa asperges vertes et morilles au château chalon Pan seared Korean Hanwoo 1++ beef with green asparagus and morel mushrooms.....	1580
<b>LA CÔTE DE VEAU</b> cuite au plat, cocotte de légumes de saison Grilled veal chop with seasonal vegetables (for two, take 50 minutes) .....	1380
<b>LA PINTADE</b> et le foie gras chaud, pommes de terre confites au jus (pour deux personnes) Roasted guinea fowl and a whole piece of duck foie gras served with confit potatoes (for two, take 50 minutes) .....	1500

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