

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)

L'ŒUF DE POULE miroir au plat sur un riz nacré juste coloré aux morilles et asperges vertes
Pan-Fried egg on pearl rice with morel mushrooms and green asparagus

L'HAMACHI en tartare onctueux, guacamole d'avocat et condiments (supplément caviar \$480)
Creamy yellowtail tartare with avocado guacamole and condiments (additional caviar \$480)

✓ **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
Pork trotters on toasted parmesan gratin with salad

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

L'ASPERGE VERTE en velouté soyeux, royale d'oignon doux et chorizo ibérique
Green asparagus "velouté" with onion royale and chorizo

LE LANGOUSTINE en bouillon et son condiment méditerranéen (supplément \$120)
Fine scampi bouillon with Mediterranean condiments (supplement \$120)

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 escorte d'asperges vertes, oignons croustillants et sauce champagne (supplément \$100)
French Pollock fillet with green asparagus, crispy onions and champagne sauce (supplement \$100)

LES SPAGHETTIS 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 fève de tonka
Pan seared beef flap with Tonka bean and celeriac roll

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 sus sa mitonnée d'oignons grelots et asperges vertes (supplément \$650)
Pan seared Kagoshima Wagyu beef with onion and green asparagus (supplement \$650)

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins (supplément \$60)
Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

LES FRUITS EXOTIQUES dans une coque de chocolat blanc et chantilly à la liqueur de mangue
Exotic fruit with white chocolate shell and Chantilly infused mango liqueur

LE CHOCOLAT gianduja, crumble au cacao et cacahuètes caramélisées
Creamy hazelnut chocolate with cacao crumbles and caramelize peanuts

LA FRAISE et yuzu sur un biscuit aux amandes, meringue croustillante
French strawberry and yuzu mousse with almond biscuit, crispy meringue

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