

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**LE CAVIAR IMPERIAL** en surprise sur un King crabe rafaïchi 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  
Fine imported cheese selection from the cheese trolley

**LE CHOIX DE NOS PÂTISSERIES** sur le chariot  
Your own preferences from the dessert trolley

**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 croustillantes  
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