



All day take away menu  
**LES ENTRÉES FROIDES**  
APPETIZERS

<b>LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»</b> pain toasté à la tomate	
"Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato .....	510
<b>LE FOIE GRAS</b> en terrine, condiment acidulé figue et fève de tonka	
Classic foie gras terrine with quince marmalade and black lime.....	440
<b>LE KING CRABE</b> 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

**LES POISSONS ET LES VIANDES**  
FISH AND MEAT

<b>LA SOLE</b> cuite au Teppanyaki et huile vierge	
Teppanyaki Dover sole with 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 .....	480
<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 BŒUF WAGYU</b> japonais tranchée (A3 et A5 sont disponibles selon votre goût)	
Pan seared A5 Kagoshima Wagyu beef with green asparagus and girolles mushrooms.....	1480
<b>LA VOLAILLE</b> en fricassée, au Château Chalon et aux jeunes légumes	
French chicken fricassee with Chateau Chalon sauce (1 day in advance) .....	1500
All main course come with signature mashed potato	

SIDE DISHES

Mashed potato with black truffle.....	350
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous .....	240

*Signature bread basket for 2pax included for a single order of \$1,500 or above*