

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 mollet et tiède au vert de jeunes pousses, mousseline de vieux comté
Soft boiled egg with baby spinach puree and aged Comté cheese mousse

LA SAINT JACQUES la noix en carpaccio à la mangue (supplément caviar \$480)
Sea scallop carpaccio with mango and citrus (additional caviar \$480)

✓ **L'AUBERGINE** confite aux fins aromates et son curry de légumes
Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree

LES LENTILLES vertes du puy en salade, copeaux de foie gras et magret fumé
Lentil salad with foie gras rolls and smoked duck breast

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LE PETIT POIS en velouté soyeux, royale d'oignon doux et bacon croustillant
Green peas "velouté" with onion royale and crispy bacon

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

LA TRUITE confite à l'huile d'olive, courgettes violon et citronnelle
Trout fillet confit with violin zucchini and lemongrass sauce

LES SPAGHETTIS au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$150)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$150)

* * *

LA SELLE D'AGNEAU de lait, zaalouk et ail confit (supplément \$200)
French baby lamb saddle with zaalouk and garlic confit (supplement \$200)

LE PORC IBERIQUE la joue braisée, purée de carotte au gingembre et pain d'épices
Braised Iberico pork cheek with carrot puree, ginger and spiced bread

LE CANARD de Challans rôti aux cerises confites, lait d'amandes et girolles
Grilled Challan duck breast with cherry confit, almonds and girolles mushroom

LE BŒUF WAGYU japonais tranché sus sa mitonnée d'oignons gelots et petits pois (supplément \$650)
Pan seared Kagoshima Wagyu beef with onion and green peas (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)

LA PÊCHE blanche sur une gelée au champagne rosé, fraiche amandes et jus de groseilles
Seasonal peach with rose champagne jelly, fresh almonds and red current jus

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, meringues 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