

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 de canard en terrine, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus
Classic Landes foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus 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

LA SOLE cuite au teppanyaki, huile vierge légèrement citronnée et pignons de pin.
Teppanyaki Dover sole with citrus and extra virgin olive oil 900

LE BLACK COD mariné au saké et au mirin, sauce au miso
Cod fillet marinated in sake and mirin with miso sauce 560

LE HOMARD "FRITES" rôti au beurre demi-sel ravigoté d'une émulsion épicée aux condiments
Roasted lobster with sea salt, spicy emulsion and condiments 850

LES SPAGHETTIS au homard du Maine et caviar impérial, dans une coralline épicée
Maine lobster spaghetti with imperial caviar and coral emulsion 850

* * *

LE RIS DE VEAU sur une tombée de petit pois, symphonie de truffe noire
Pan seared veal sweetbread with green peas and black truffle 650

L'ONGLET de bœuf, le tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne
Steak tartar with black truffle and traditional French fries 650

LA CAILLE caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes
Free-range quail and foie gras, served with mashed potato 560

LE BŒUF WAGYU japonais tranché, petits pois et girolles au château chalon
Pan seared A5 Kagoshima Wagyu beef with green peas and girolles mushrooms..... 1480

LE BŒUF HANWOO 1++ coréen tranché, petits pois et girolles au château chalon
Pan seared Korean Hanwoo 1++ beef with green peas and girolles mushrooms..... 1580

LA CÔTE DE VEAU cuite au plat, cocotte de légumes de saison
Grilled veal chop with seasonal vegetables (for two, take 50 minutes)1380

LA PINTADE 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