

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 aux raisins japonais et gingembre, oignons croustillants
Classic Landes foie gras terrine with Japanese grapes, ginger and crispy onions..... 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

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 caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet
Black cod with Malabar black pepper 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 BAR poêlé à la citronnelle, étuvée de jeunes poireaux
Pan fried French line-caught sea bass with lemongrass foam and stewed baby leeks 700

* * *

LE RIS DE VEAU sur une tombée d'oignons au bacon, légumes anciens et champignons de saison
Pan seared veal sweetbread with bacon, seasonal mushrooms and root vegetables 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 FRANÇAIS le filet pané au poivre, déclinaison d'artichauts au curcuma
Teppanyaki French beef tenderloin with artichokes and curcuma foam 880

LE BŒUF WAGYU japonais tranché, légumes racine et champignons de saison
Pan seared A5 Kagoshima Wagyu beef with root vegetables and seasonal mushrooms.... 1480

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