

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION SMALL TASTING PORTIONS

- *LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»** pain toasté à la tomate
"Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato 260
- *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 240
-  ***LA BURRATA** en méli-mélo d'avocat et de tomate épicée
Burrata cheese with avocado slices and spicy tomato coulis 290
- *LA LANGOUSTINE** en papillote croustillante au basilic
Crispy langoustine papillote with basil 320
- *LA CHATAIGNE** en velouté soyeux, royale d'oignon et bacon croustillant
Smooth chestnut "velouté" with onion royale and crispy bacon 280
- *LA SAINT-JACQUES** la noix au curry vert et à la coriandre, farfalle à l'encre de seiche
Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle 220
-  **LE RIZ** aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous 280
- LE BLACK COD** caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet
Black cod with Malabar black pepper sauce 280
- L'AGNEAU** de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym et son méli-mélo d'aubergines
Milk fed lamb cutlets with fresh thyme and eggplant 280
- LA CAILLE** caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes
Free-range quail with foie gras, served with mashed potato 290
- LE BURGER** au foie gras et aux poivrons croquants
Kagoshima beef and foie gras burgers with lightly caramelized bell peppers 320

If you have a time constraint,
Please let your waiter know when you place your order.
We shall do our best to meet it



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