



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 cerises confites et amandes croquantes  
Classic Landes foie gras terrine with cherry confit and almonds ..... 440

**LA SAINT-JACQUES** en carpaccio au citron et piment d'Espelette, gaufrettes croustillantes aux herbes  
Hokkaido Sea scallops carpaccio with citrus dressing and caviar, 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** les 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  
 Line caught French sea bass fillet with lemongrass foam and stewed baby leeks ..... 700

\* \* \*

**LE RIS DE VEAU** clouté de laurier frais, feuille de romaine farcie et truffe noire  
 Pan seared veal sweetbread flavored with bay leaves 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 A5, condiments arlequins et jeunes pousses d'épinard au wasabi  
 A5 Kagoshima Wagyu beef with bell peppers and wasabi spinach ..... 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