



## All day takeaway menu

### LES ENTRÉES FROIDES

#### APPETIZERS

<b>LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»</b> pain toasté à la tomate	
"Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato.....	500
<b>LE FOIE GRAS</b> de canard en terrine aux raisins japonais et gingembre, oignons croustillants	
Classic Landes foie gras terrine with cherry confit and almonds.....	520
<b>LE KING CRAB</b> tiède en salade à l'avocat avec une mozzarella "di Bufala Campana"	
King crab & avocado salad with buffalo mozzarella and extra virgin olive oil.....	620

### LES POISSONS ET LES VIANDES

#### FISH AND MEAT

<b>LA SOLE</b> cuite au teppanyaki et huile vierge	
Teppanyaki Dover sole with extra virgin olive oil.....	1080
<b>LE BLACK COD</b> caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet	
Black cod with Malabar black pepper sauce.....	650
<b>LES SPAGHETTIS</b> au homard du Maine et caviar impérial, dans une coralline épiciée	
Maine lobster spaghetti with imperial caviar and coral emulsion .....	850
<b>LE BŒUF WAGYU</b> japonais tranchée	
Pan seared Japanese A5 Wagyu beef .....	1480
<b>LA VOLAILLE</b> rôtie à la broche escortée d'une salade pastorale	
Roasted chicken with mashed potato and green salad (1 day in advance) .....	1280

All main course come with signature mashed potato

#### SIDE DISHES

Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous .....	270
--	-----

#### DESSERTS

Classic French tart (1 day in advance).....	400
(Pear, raspberry, strawberry or chocolate are available for your selection)	

*Signature bread basket for 2pax included for a single order of \$1,500 or above*

Available from 11 :30 – 20 :00 daily

Pre-order 2 hours in advance is recommended

General Licenses No.: 2218801679 | Address: Shop 401, 4/F, Landmark Atrium, 15 Queen's Road Central, Central, Hong Kong