

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION SMALL TASTING PORTIONS

<b>*LA CECINA "DE WAGYU"</b>	escortée de pain toasté à la tomate fraîche Dried "Cecina" wagyu beef with toasted bread and tomato .....	260
<b>*L'HAMACHI</b>	en carpaccio au citron vert, piment d'Espelette et caviar Imperial de Sologne Yellowtail carpaccio with citrus dressing, Espelette pepper and French Imperial caviar .	480
<b>*LE FOIE GRAS</b>	confit en galantine de volaille, sauce aigrette aux champignons marinés Landes foie gras and chicken galantine with marinated mushrooms and sour sauce ....	280
<b>*LA CARABINEROS</b>	sous une raviole en imprimé d'herbe, jus perlé au poivre noir Carabineros ravioli with herbs and black pepper sauce .....	300
<b>*LA SAINT-JACQUES</b>	la noix poelée aux frégolas, relevée d'un fumet au Noilly Prat Pan-fried jumbo Hokkaido scallop with creamy fregola and Noilly Prat sauce.....	290
 <b>LE RIZ</b>	aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous.....	270
<b>LE BLACK COD</b>	caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet Black cod with Malabar black pepper sauce.....	320
<b>LE HOMARD</b>	cardinalisé au beurre salé, pois princesse mitonnés et escorté d'une bisque épicée Grilled Maine lobster with green peas and lobster bisque.....	400
<b>L'AGNEAU</b>	de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym cannelloni d'aubergines à l'ail confit Milk fed lamb cutlets with fresh thyme eggplant cannelloni and garlic confit.....	380
<b>LA CAILLE</b>	caramélisée au foie gras, morilles étuvées aux jeunes pousses de cerfeuil Free-range quail and foie gras with morel mushrooms and chervil .....	310
<b>LE BURGER</b>	au foie gras et aux poivrons verjuté Kagoshima beef and foie gras mini burgers with hand cut French fries.....	340
<b>LE BŒUF</b>	Châteaubriant et foie gras en une interprétation «Rossini» au vieux Porto Châteaubriant beef and foie gras "Rossini" style with vintage Port wine sauce .....	800

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