


For Lunch & Dinner
LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
HOT AND COLD APPETIZERS


LA CECINA "DE WAGYU" escortée de pain toasté à la tomate fraîche
Dried "Cecina" wagyu beef with toasted bread and tomato 500

 **LA TOMATE** en tarte friande aux amandes fraîches, guacamole épicé et pointes de basilic
Crispy tomato tart with fresh almonds, spiced avocado guacamole and basil 490

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE en surprise sur un crabe des Neiges rafraîchi d'une infusion de corail anisée
A surprise of Sologne Imperial caviar 700

LE FOIE GRAS confit en galantine de volaille, sauce aigrelette aux champignons marinés
Landes foie gras and chicken galantine with marinated mushrooms and sour sauce 520

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 620

 **LA BETTERAVE** en duo de pommes à l'avocat, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple duo with avocado, served with green mustard sorbet 420

L'ONGLET de bœuf, le tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne
Steak tartar with black truffle and hand cut French fries 650

* * *

L'ŒUF DE POULE mollet et friand au caviar impérial de Sologne
Sologne Imperial caviar over a crispy poached egg 950

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic, escortée d'une salade Amère
Crispy langoustine papillote with basil and salad 700

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

"Le chef sera heureux de s'adapter à votre demande pour tout types de régime alimentaire"
Please check with service team for more vegetarian dishes according to chef recommendation

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 aux pistaches du Piémont
Teppanyaki Dover sole with citrus, pistachio and extra virgin olive oil 1080

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet
Black cod with Malabar black pepper sauce 650

LA SAINT-JACQUES les noix poelées aux frégolas, relevée d'un fumet au Noilly Prat
Pan-fried Jumbo Hokkaido scallops with creamy fregola and Noilly Prat sauce 750

LES SPAGHETTIS au homard du Maine et caviar impérial, dans une coralline épicée
Maine lobster spaghetti with imperial caviar and coral emulsion 850

* * *

LE RIS DE VEAU clouté de laurier frais, escorté d'une feuille de romaine truffé au lard paysan
Pan seared veal sweetbread flavored with bay leaves, black truffle and bacon 750

LA CAILLE caramélisée au foie gras, morilles étuvées aux jeunes pousses de cerfeuil
Free-range quail and foie gras with morel mushrooms and chervil 620

L'AGNEAU 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 700

LE BŒUF WAGYU japonais A5, condiments arlequins et jeunes pousses de wasabi
A5 Kagoshima Wagyu beef with bell peppers and wasabi cress 1480

LA POULARDE cuite en vessie, escortée d'une "fleurette" aux légumes de saison (pour deux personnes)
**Yellow Chicken cooked in pork bladder with seasonal vegetables
 in "fleurette" sauce (for two, take 1 hour) 1500**



Plats végétariens / Vegetarian dishes

"Le chef sera heureux de s'adapter à votre demande pour tout types de régime alimentaire"
 Please check with service team for more vegetarian dishes according to chef recommendation

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