

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION SMALL TASTING PORTIONS

*LA CECINA "DE WAGYU" escortée de pain toasté à la tomate fraîche Dried "Cecina" wagyu beef with toasted bread and tomato	260
*LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur Sologne Imperial caviar with fine jelly and cauliflower cream	600
*LE FOIE GRAS confit en galantine de volaille, sauce aigrette aux champignons marinés Landes foie gras and chicken galantine with marinated mushrooms and sour sauce....	280
*L'ANCHOIS "boquerones" en symphonie gourmande aux légumes confits Boquerones white anchovies in vinegar with vegetable confit	290
*LA LANGOUSTE en chaud froid à la truffe noire, sur un lit de légumes en macédoine Rock lobster with black truffle and Macedonia salad.....	280
 *L'ARTICHAUT rôti sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma Baby artichokes and puree with curcuma emulsion	260
*LES CRUSTACÉS en bisque façon bouillabaisse, accompagnés d'une bouchée de crevette au riz soufflé Crustacean in French bouillabaisse, accompanied with crispy shrimp croques.....	340
 LE RIZ aux pimentos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées Risotto style rice with pimentos and vegetable couscous.....	270
LE SAINT-PIERRE le dos persillé au gingembre, lentilles vertes du Puy aux herbes folles Pan-fried John Dory with ginger, green lentil & herbs roll	320
LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet Black cod with Malabar black pepper sauce.....	320
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.....	380
LA CAILLE caramélisée au foie gras, symphonie de girolles au persil plat Free-range quail and foie gras with wild girolles mushrooms and parsley	310
LE BURGER au foie gras et aux poivrons verjutés Kagoshima beef and foie gras mini burgers with hand cut French fries.....	340
LE BŒUF 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