


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

LA LANGOUSTE en chaud froid à la truffe noire, sur un lit de légumes en macédoine
Rock lobster with black truffle and Macedonia salad 900

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..... 520

LE CRABE ROYAL en mille-feuille de tomate aux aromates, coulis verjuté
Tomato "mille-feuille" layered with crabmeat, avocado and green apple..... 800

* * *

LA SAINT-JACQUES la noix rôtie, jeune poireau étuvé au caviar et condiments aux kumquats
Pan-seared Sea scallop with kumquat reduction and Sologne caviar 650

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

LES RAVIOLES TRUFFEES mitonnées dans une infusion au vieux comté
Raviolis with black truffle and comte cheese foam 650

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

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

 **LE RIZ** aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous 580

* * *

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

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, symphonie de girolles au persil plat
Free-range quail and foie gras with wild girolles mushrooms and parsley 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, condimenté d'échalottes verjutées et d'une étuvée de matsutaké au persil plat
Pan seared A5 Kagoshima Wagyu beef with shallot and matsutake mushrooms 1480

LA POULARDE DE BRESSE truffée en vessie, "fleurette" aux légumes de saison (pour deux personnes)
Bresse Chicken with black truffle cooked in pork bladder with seasonal vegetables
in "fleurette" sauce (for two, take 1 hour) 2500



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