

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 dans un consommé de homard relevé au gingembre et à la coriandre fraîche	
Crustacean consommé, accompanied with ginger and coriander.....	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
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.....	360
LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet	
Black cod with Malabar black pepper sauce	320
 LES LEGUMES en jardinières gourmande aux couleurs de saison, escortés d'une émulsion à l'ail noir	
Seasonal mixed vegetables with black garlic emulsion	240
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