

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 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 480

LA TRUFFE BLANCHE en duo mêlée de pommes de Terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras
Alba white truffle on "Roseval" potatoes and foie gras rolls salad 1080

LE CAVIAR IMPERIAL de Sologne, aux capellini rafraîchis aux sucs de tomate verjutés
Tomato Capellini with caviar imperial 780

LE CRABE ROYAL en salade façon "monégasque" sur un guacamole épicé et pointes de basilic
Crab salad in Monco style with avocado guacamole and basil sauce 750

* * *

LA SAINT-JACQUES les noix rôties, jeune poireau étuvé au caviar et condiments aux kumquats
Pan-seared Hokkaido 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

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

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

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

* * *

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

LA CAILLE caramélisée au foie gras, châtaignes confites au jus, jeunes pousses de moutarde
 Free-range quail and foie gras with chestnut and mustard cress..... 620

L'AGNEAU de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym, cannelloni d'aubergine à l'ail confit
 Milk fed lamb cutlets with fresh thyme eggplant cannelloni and garlic confit 700

LE BŒUF WAGYU japonais A4 grillé, raifort à la moutarde, cresson en tempura et fagot de haricot vert
 Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with French beans and mustard sauce..... 1580

LA CÔTE DE VEAU cuite au plat, symphonie de champignons sauvages et pommes de terres confites
 Grilled veal chop with wild mushrooms and confit potatoes (for two, take 50 minutes) 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