





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 |
| *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 | 680 |
| *L'HAMACHI en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette et caviar Imperial de Sologne Yellowtail carpaccio with citrus dressing, Espelette pepper and Imperial caviar | 500 |
|  *LES CHAMPIGNONS au persil simple avec une crème légère d'ail doux Seasonal mushrooms with royal and baby parsley | 320 |
| *LA LANGOUSTINE en raviole, escortée d'une coralline épicée et pois princesses Langoustine ravioli with lobster coral sauce and green peas | 280 |
|  *LA CHÂTAIGNE en fin velouté soyeux, sur un fondant à l'oignon fumé au chipottes Smooth chestnut "velouté" with smoky chipotle onion fondant | 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 Hokkaido sea scallops 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 jardinière 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'aubergine à l'ail confit Milk fed lamb cutlets with fresh thyme eggplant cannelloni and garlic confit..... | 380 |
| 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 | 310 |
| LE BURGER au foie gras et aux poivrons verjutéés Kagoshima beef and foie gras mini burgers with hand cut French fries..... | 340 |
| LE BŒUF WAGYU japonais A4 grillé, raifort à la moutarde, cresson en tempura et fagot de haricots verts Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef French beans and mustard sauce..... | 880 |

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