

For Lunch & Dinner
LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
HOT AND COLD APPETIZERS

LE FOIE GRAS en duo mêlé de pomme de terre à l'huile vierge aux copeaux de truffe noire
Black winter truffle on "Roseval" potatoes and foie gras rolls salad 1080

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

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

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 TRUFFE NOIRE en fine tarte croustillante aux oignons confits et lard fumé paysan
Signature black truffle tart with pearl onion confit and smoked bacon 1480

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

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 oil1080

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, caviar végétal en écailles d'aubergine croustillantes

Milk fed lamb cutlets with fresh thyme, vegetable caviar with crispy eggplant 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 sauce1580

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