

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'ancien  
**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** la noix rôtie, 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 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, 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 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