

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 NOIRE en duo mêlée de pommes de Terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras	
	Black winter 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 and Espelette pepper and Imperial caviar	500
	*LA CHÂTAIGNE en fin velouté soyeux, sur un fondant à l'oignon fumé au chipottes	
✓	Smooth chestnut "velouté" with smoky chipotle onion fondant	340
	*LA LANGOUSTINE en raviole, escortée d'une coraline épicée et pois princesses	
	Langoustine ravioli with lobster coral sauce and green peas	280
	*LE ZEPHYR AU FROMAGE compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis de truffe noire	
	Smooth Emmental cheese soufflé with black truffle coulis	400
✓	LE RIZ aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées	
	Risotto style rice with pimientos 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, caviar végétal en écailles d'aubergine croustillantes	
	Milk fed lamb cutlets with fresh thyme, vegetable caviar with crispy eggplant	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 verjuté	
	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