

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

**L'ASPERGE BLANCHE** tiède en salade mimosa, pousses de shiso et piment d'Espelette  
White asparagus salad with egg mimosa and Espelette pepper..... 700

**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 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 oil .....1080

**LE BLACK COD** caramélisé au miso, sur une émulsion à l'ail noir et champignon sauvage  
Black cod with black garlic sauce and wild mushrooms ..... 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 piments, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées  
Risotto style rice with pimientos 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 et champignons sauvages de nos sous- bois  
Free-range quail and foie gras with seasonal wild mushrooms ..... 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