

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**LE CAVIAR ROYAL** en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur (supplément \$360)  
Royal caviar with fine jelly and cauliflower cream (supplement \$360)

**L'HAMACHI** en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette  
Yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper

**L'ASPERGE BLANCHE** tiède en salade mimosa, pousses de shiso et copaux de Cecina  
White asparagus salad with egg mimosa and dried "Cecina" wagyu beef

✓ **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

**LA LANGOUSTINE** en papillotes croustillantes au basilic (supplément \$380)  
Crispy langoustine papillote with basil (supplement \$380)

## LA SOUPE DU JOUR/ SOUP OF THE DAY

✓ **LE PETIT POIS** en fin velouté soyeux sur une marmelade de cebette à la menthe fraîche  
Smooth green peas "velouté" with onion marmalade and fresh mint

## LES PLATS / MAIN COURSES

**LA SAINT-JACQUES** les noix rôties, jeune poireau étuvé et condiments aux kumquats (supplément \$150)  
Pan-seared Hokkaido sea scallops with kumquat reduction (supplement \$150)

**LE BLACK COD** caramélisé au miso, sur une émulsion à l'ail noir et champignons sauvages  
Black cod with black garlic sauce and wild mushrooms

**LE HOMARD DU MAINE** sur une fregola de Sarda, escortée d'une sauce coralline épicée (supplément \$150)  
Maine lobster fregola pasta with coral emulsion (supplement \$150)

\* \* \*

✓ **LE RIZ** aux pimentos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées  
Risotto style rice with pimentos and vegetable couscous

**LE ROTI D'AGNEAU** au herbes fraîches, caviar végétal en écailles d'aubergine croustillantes (supplément \$100)  
Roasted Lamb saddle with fresh herbs, vegetable caviar with crispy eggplant (supplement \$100)

**LA JOUE DE BOEUF** longuement mitonnée aux aromates, carottes fondantes au cumin  
Braised Wagyu beef cheek with carrots and cumin

## LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

**LES FROMAGES** affinés par nos soins  
Fine French selection of cheese platter

**LE ROCHER** en chocolat craquant aux noisettes grillées, parfumé au yuzu confit et surmonté d'un sorbet cacao  
Chocolate rocher with hazelnut, yuzu confit and chocolate sorbet

**L'ARLEQUIN** en transparence d'agrumes, sur un Fontainebleau meringué  
"Fontainebleau" with citrus fruits and crispy meringue

**LA FRAISE D'AMAOU** en symphonie gourmande au lait d'amande et parfumée aux épices douces  
Fresh Japanese strawberries with sweet spices and strawberry sorbet

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER  
ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes  
Please advise us if you have any allergies