

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'ancien
Steak tartar with black truffle and hand cut French fries 650

* * *

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 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