

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
LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE en surprise sur un crabe d'Alaska rafraîchi d'une infusion de corail anisée	
A surprise of Sologne Imperial caviar	800
 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 Monaco 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 au lait de coco épicé et condiment de coriandre	
Pan-seared Hokkaido sea scallops with coriander sauce and coconut foam	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 "de petits bateaux" cuite meunière, étuvée de morilles fraîches au cerfeuil
Teppanyaki Dover sole with seasonal morel mushrooms and chervil1080

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar
Caramelized 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 pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
 Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous..... 580

* * *

LE RIS DE VEAU rôti au beurre demi-sel, étuvée de pointes d'asperges vertes au cerfeuil
Pan seared veal sweetbread with salted butter, green asparagus and chervil750

LA CAILLE caramélisée au foie gras, navets primeurs glacé au jus
Free-range quail and foie gras with glazed turnips 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 sauce1580

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