

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE** en surprise sur un crabe d'Alaska rafraîchi d'une infusion de corail anisée (supplément \$600)  
A surprise of Sologne Imperial caviar (supplement \$600)

**LE SAUMON** en symphonie gourmande aux pommes gaufrettes  
Norwegian salmon tartare with homemade crispy waffles

**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 au lait de coco épicé et condiment de coriandre (supplément \$150)  
Pan-seared Hokkaido sea scallops with coriander sauce and coconut foam (supplement \$150)

**LE BLACK COD** caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar  
Caramelized black cod with Malabar black pepper sauce

**LES SPAGHETTIS** au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$150)  
Maine lobster spaghetti 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 GARIGUETTE** en symphonie gourmande aux pistaches grillées et rafraîchie d'un sorbet à la fraise  
"Gariguettes" strawberries with roasted pistachios 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