


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'ancien
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 chervil 1080

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 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 rôti au beurre demi-sel, étuvée de pointes d'asperges vertes au cerfeuil

Pan seared veal sweetbread with salted butter, green asparagus and chervil 750

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 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