

For Lunch & Dinner
LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
HOT AND COLD APPETIZERS

LE JAMBON BERICO DE BELLOTA « Vintage 2015 » pain toasté à la tomate
"Premium Joselito Gran Reserva" ham 2015 1280
(limited edition-88 pieces only, matured for over 96months)

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 550

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 800

L'ONGLET DE BŒUF en tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne
Steak tartar with black truffle and hand cut French fries 700

* * *

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 850

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 750

 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 girolles fraîches au persil
Teppanyaki Dover sole with seasonal girolles mushrooms and parsley1080

LE BLACK COD caramélisé au miso, sur une émulsion à l'ail noir et champignons sauvages
Caramelized Black cod with black garlic emulsion and wild mushrooms720

LES SPAGHETTIS au homard du Maine et caviar impérial, dans une coralline épiciée
Maine lobster spaghetti with imperial caviar and coral emulsion 850

 **LE RIZ** aux pimentos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimentos and vegetable couscous..... 620

* * *

LE RIS DE VEAU clouté de laurier frais, feuille de romaine farcie à la truffe noire
Pan seared veal sweetbread flavored with bay leaves and black truffle 800

LA CAILLE caramélisée au foie gras, symphonie de girolles au persil plat
Free-range quail and foie gras with wild girolles mushrooms and parsley 760

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 750

LE BŒUF WAGYU japonais A4 grillé, matsutaké aux jeunes pousses de tétragones
Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with matsutake mushrooms and baby spinach.....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