

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

**LE JAMBON IBERICO 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 parsley..... 1080

**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 mushrooms ..... 720

**LES SPAGHETTIS** 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 ..... 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