

For Lunch & Dinner

**LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES**

**HOT AND COLD APPETIZERS**

- LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»** pain toasté à la tomate  
"Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato ..... 510
- LE CAVIAR IMPERIAL** sur un tartare de saumon aux pousses de shiso  
Salmon tartare with shiso and imperial caviar ..... 400
- LE HOMARD** sur une salade "iceberg" au Xérès et à l'estragon façon niçoise  
Lobster salad in "niçois" style with sherry vinegar and tarragon ..... 700
- LE FOIE GRAS** en terrine, marmelade de coing au gingembre et poivre de Sichuan  
Classic Landes foie gras terrine with quince marmalade and Sichuan pepper ..... 440
- LA LANGOUSTINE** en carpaccio au citron et piment d'Espelette, gaufrette croustillante aux herbes  
Langoustine carpaccio with citrus and Espelette pepper, crispy sea urchin waffle..... 590
- LE KING CRAB** tiède en salade à l'avocat et mozzarella "di Bufala Campana"  
King crab & avocado salad with buffalo mozzarella and extra virgin olive oil ..... 540
- L'ASPERGE VERTE** en velouté, œuf façon "ile flottante" au parmesan et chorizo  
Green asparagus "velouté" with soft boiled Egg in "ile flottante" style and chorizo..... 320
- L'ŒUF DE POULE** mollet et friand au caviar impérial de Sologne  
Sologne Imperial caviar over a crispy poached egg ..... 720
- L'ASPERGE BLANCHE** sur une émulsion végétale au miso, petites feuilles de shiso et langues d'oursin  
White asparagus with miso emulsion, Espelette pepper and sea urchin..... 380
- LA SAINT-JACQUES** les noix au curry vert et coriandre, farfalle à l'encre de seiche  
Pan-seared scallops with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle..... 440
- LA LANGOUSTINE** truffée et cuite en raviolis, étuvée de chou vert  
Scampi raviolis with black truffle and foie gras sauce ..... 520

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**

<b>LA SOLE</b> cuite au teppanyaki et huile vierge légèrement citronnée Teppanyaki sole with citrus and extra virgin olive oil .....	850
<b>LE BLACK COD</b> mariné au saké et mirin, sauce au miso Cod fillet marinated in sake and mirin with miso sauce .....	480
<b>LE HOMARD "FRITES"</b> rôti au beurre demi-sel ravigoté d'une émulsion épicée aux condiments Roasted lobster with sea salt, spicy emulsion and condiments .....	750
<b>LES SPAGHETTIS</b> à notre façon, l'œuf mollet et langues d'oursin Spaghetti with a poached egg and sea urchins .....	690
<b>LE RIS DE VEAU</b> clouté de laurier frais, mitonnée d'asperges vertes et morilles Pan seared veal sweetbread with green asparagus and morel mushrooms .....	650
<b>L'ONGLET</b> de bœuf, le tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne Steak tartar with baby mache leaves and traditional French fries .....	600
<b>LA CAILLE</b> caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes Free-range quail and foie gras, served with mashed potato .....	500
<b>LE CANARD</b> challans en duo de foie gras au céleri et coing verjuté Slow cooked Challans duck breast and foie gras with quince confit and ginger .....	620
<b>L'AGNEAU</b> la selle et ses rouleaux d'aubergines au zaalouk en saveur méditerranéenne French lamb saddle with eggplant roll in Mediterranean flavor .....	580
<b>LE BŒUF WAGYU</b> japonais tranchée, étuvée de morilles et edamames à la sarriette (A3 et A5 sont disponibles selon votre goût) Pan seared Japanese Wagyu beef with morel mushrooms and edamame beans .....	1380
(A3 and A5 are available for your preference)	
<b>LA CÔTE DE VEAU</b> cuite au plat, cocotte de légumes de saison Grilled veal chop with seasonal vegetables (for two) .....	1250
<b>LA PINTADE</b> et le foie gras chaud, pommes de terre confites au jus (pour deux personnes) Roasted guinea fowl and a whole piece of duck foie gras served with potato confit (for two, take 50 minutes) .....	1500

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