


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

 **LA BETTERAVE** en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet 400

LE HOMARD en "Rolls" de romaine, haricots verts à l' échalote et wasabi.
Lobster "Rolls" with romaine lettuce, green beans, shallot and wasabi dressing... 700

LE FOIE GRAS en terrine, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus
Classic foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus..... 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 CRABE tiède en salade à l'avocado et mozzarella "di Bufala Campana"
King crab & avocado salad with buffalo mozzarella and extra virgin olive oil 540

L'ŒUF DE POULE mollet et friand au caviar impérial de Sologne
Sologne Imperial caviar over a crispy poached egg 720

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

LE FOIE GRAS de canard chaud aux cerises mitonnées dans leur jus et amandes croquantes
Pan-fried duck foie gras with cherry confit and crunchy almonds 460

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

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



HONG KONG

For Lunch & Dinner
LES POISSONS ET LES VIANDES
FISH AND MEAT ENTREES

Table listing menu items with descriptions and prices. Items include LA SOLE (850), LE BLACK COD (480), LE HOMARD "FRITES" (750), LES SPAGHETTIS (690), LE RIS DE VEAU (650), L'ONGLET (600), LA CAILLE (500), LE CANARD (620), L'AGNEAU (580), LE BŒUF WAGYU (1380), LA CÔTE DE VEAU (1250), and LA PINTADE (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