





LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

SMALL TASTING PORTIONS

*LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA» pain toasté à la tomate "Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato.....	260
*LE CAVIAR IMPÉRIAL et le king crabe en cannelloni d'avocat aux saveurs d'agrumes King crab and avocado cannelloni with imperial caviar	390
*LE FOIE GRAS en terrine, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus Classic foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus	240
*LA DAURADE royale et caviar impérial en "sushi" de haricots verts à l'échalote Sea bream and French green bean in "sushi" style with imperial caviar	390
*L'OURSIN dans une délicate gelée, recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur Sea urchin in a lobster jelly, topped with cauliflower cream	270
 *LA BURRATA en méli-mélo d'avocat et tomate épicée Burrata cheese with avocado slices and spicy tomato coulis.....	290
*LE HOMARD en fines ravioles, navet au romarin en aigre-doux Maine lobster in turnip raviolis.....	280
 *L'ARTICHAUT sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma Baby artichokes and puree with curcuma emulsion	240
*LE PETIT POIS en raviole, à la menthe et son bouillon de langoustines épicé Fine scampi bouillon with petit raviolis and green peas	320
 *L'AUBERGINE confite aux fins aromates et son curry de légumes Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree	240
*LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic Crispy langoustine papillote with basil	290
*LA SAINT-JACQUES la noix au curry vert et coriandre, farfalle à l'encre de seiche Hokkaido scallop with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle	220
 *LE RIZ aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous	240
L'AMADAI rôti sur ses écailles, mousseline de carottes au gingembre et citronnelle Crispy amadai fillet with carrot mousse and lemongrass emulsion	290
LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, émulsion au lait de coco Black cod with Malabar black pepper sauce, Chinese cabbage and coconut emulsion...	240
LA CAILLE caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes Free-range quail with foie gras, served with mashed potato	250
L'AGNEAU de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym Milk fed lamb cutlets with fresh thyme.....	280
LE BŒUF la joue braisée au miso et ses petits légumes mitonnés Braised Wagyu beef cheek with miso, seasonal baby vegetables	290
LE BURGER au foie gras et poivrons croquants Kagoshima beef and foie gras burgers with lightly caramelized bell peppers...	320
LE COCHON en andouillette croustillante, étuvée d'asperges vertes et morilles Homemade crispy pork sausages with green asparagus and morel mushrooms	320

If you have a time constraint,
please let your waiter know when you place your order.
We shall do our best to meet it

 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