

Aperitivo

Guacamole et chips de socca	24€
Thon rouge snacké aux épices <i>Bluefin tuna rubbed in exotic spices</i>	17€
Tempura de crevettes, sauce mustarda au miso (3 pièces) <i>Shrimp tempura, mustarda miso sauce (3 pieces)</i>	21€
Pizza à la truffe <i>Black truffle pizza</i>	59€
Pata Negra 100 g et son pain tomaté <i>Pata Negra ham 100 g and tomato bread</i>	44€
Caviar 50 g Oscietre Kaviari	260€

Entrées / Starters

Tartare de saumon, avocat en tempura <i>Salmon tartar, avocado tempura</i>	34€
Tataki de ventrèche de thon rouge, yuzu koscho <i>Tuna tataki, yuzu koscho</i>	36€
Ceviche de Gambero Rosso, sauce ponzu et jalapenos <i>Gambero Rosso ceviche, ponzu sauce and jalapenos</i>	37€
Tarte fine à la tomate, gaspacho de tomates et glace burrata <i>Tomato tart and gaspacho, burrata ice cream</i>	31€
Salade de haricots verts, vinaigre de fleur, fraises et groseilles <i>Green bean salade, floral vinegar, strawberry and red currant</i>	29€
Fleurs de courgette farcies à la ricotta et menthe <i>Stuffed zucchini flowers with ricotta and mint</i>	32€
Chair de tourteau au citron vert, Caviar Imperial de Sologne <i>Crabmeat with lime and Imperial de Sologne Caviar</i>	55€
Rouleaux de pomme de terre, oeuf de caille, saladine à la truffe noire <i>Potato rolls, quail egg and green salade leafs with black truffle</i>	39€

Les Risottos et Pâtes / Risottos and Pastas

Risotto au homard Lobster risotto	54€
Risotto à la truffe noire <i>Black truffle risotto</i>	56€
Coquillettes au jambon et truffe d'été <i>Truffle and ham coquillettes pasta</i>	46€
Mini Rigatoni aux pistes et poutargue <i>Rigatoni pasta with squid and bottarga</i>	44€

Les Poissons / Fishes

Filets de rougets, tartare de courgette à la tomate et tapenade <i>Red mullet fillets, zucchini tartare with tomato and black olive puree</i>	46€
Calamar à la carbonara, spaghetti d'œuf et crispy d'oignons <i>Squid carbonara, egg yolk spaghetti, bacon and crispy onions</i>	44€
Poulpe grillé, caviar d'aubergine fumé <i>Grilled octopus, smoked eggplant cream</i>	41€
Loup de ligne entier, riz japonais et légumes (pour 2 personnes) <i>Whole Sea bass, Japanese rice and vegetables (for 2 persons)</i>	149€

Les Viandes / Meats

Entrecôte Angus, pommes de terre sautées, béarnaise allégée <i>Angus Rib steak, sauted potatoes, light béarnaise sauce</i>	61€
Volaille de Bresse rôti, champignons sauvages et gnocchis <i>Roasted Chicken breast, wild champignons and gnocchi</i>	49€
Noix de ris de veau laqué au jus, artichaut truffe <i>Veal sweetbread, black truffle artichoke</i>	55€
Côte de bœuf Wagyu (pour 2 personnes) poêlée de champignons <i>Wagyu beef rib (for 2 persons) pan fried mushrooms</i>	310€

Garnitures supplémentaires / Side dishes

Salade de pousses d'épinards à la truffe et miso séché <i>Truffle baby spinach salad</i>	19€
Légumes grillés <i>Grilled vegetables</i>	20€
Riz japonais à l'avocat <i>Japanese rice with avocado</i>	17€
Pomme purée <i>Mashed potatoes</i>	15€
Pomme purée à la truffe <i>Truffle mashed potatoes</i>	19€

Desserts

20€

Profiteroles vanille chocolat, noisettes caramélisées <i>Vanilla and chocolate profiteroles, caramelised hazelnut</i>
Espuma citron, feuille de citronnier sorbet yuzu <i>Lemon foam, citrus leaf, yuzu sorbet</i>
Millefeuille déstructuré à la vanille de Madagascar <i>Vanilla Millefeuille cake</i>
Abricot rôti au miel et sorbet, nougatine amande, jus d'abricot vanillé <i>Honey roasted apricot and sorbet, almond nougatine, vanilla apricot juice</i>
Vacherin fraise et burrata, sorbet fraises basilic <i>Strawberry and burrata vacherin, strawberry sorbet and basil</i>
Sélection de fromage chèvre <i>Goat cheese selection</i>