

Pour Commencer

ESCARGOTS de CALLAS

Beurre Persillé

55€

SALADE d'HIVER

aux Noisettes, Avocat & Légumes Marinés

45€

BETTERAVE & POMME VERTE

Crème Acidulée au Caviar

85€

SÈRIOLE

en Carpaccio, Agrumes & Baies Rose

65€

COQUILLES SAINT-JACQUES

d' Hokkaido Croustillantes au Yuzu

75€

LANGOUSTINES

Rôties, Mousseline de Truffe Noire & Champignons des Sous-Bois

85€

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

155€

CAVIAR OSCIÈTRE

Langoustines Pochées puis Rafraîchies, Nage Réduite

175€

Pour Suivre

TRUFFE NOIRE Gnocchetti au Parmesan	75€
HOMARD BLEU Rissolé, Rigatoni aux Tomates & Basilic Vert	120€
LOUP de MÉDITERRANÉE en Croûte de Sel, Courgette au Naturel, Caviar Doré	125€
VOLAILLE FERMIÈRE au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune	85€
CÔTELETTES d'AGNEAU Grillées aux Olives Noires, Salsifis & Purée d'Échalotes	75€
FILET de BŒUF ROSSINI Sauce Périgieux	105€
DOS DE CHEVREUIL Rôti au Coing, Spätzle à la Châtaigne, Sauce Poivrade	95€

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe

Prix en euros, taxes et service inclus

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France & UE

To Start

SNAILS FROM CALLAS

with Parsley Butter

55€

WINTER SALAD

with Hazelnuts, Avocado & Pickled Vegetables

45€

BEETROOT & GREEN APPLE

with Sour Cream & Caviar

85€

YELLOWTAIL

Carpaccio, Citrus & Pink Pepper

65€

HAND DIVED HOKKAIDO SCALLOPS

Wrapped in Crispy Pastry Served With Yuzu Dressing

75€

ROASTED LANGOUSTINES

with Black Truffle Moussoline & Wild Mushrooms

85€

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

155€

OSCIETRA CAVIAR

Poached Chilled Langoustines with Creamy White Wine Sauce

175€

January 2025

To Continue

BLACK TRUFFLE Gnocchetti with Parmesan	75€
SEARED BLUE LOBSTER Rigatoni with Tomatoes & Basil	120€
MEDITERRANEAN SEA BASS in Salt Crust with Zucchini & Basil Salad, Oscietra Golden Caviar	125€
ROASTED FREE RANGE CHICKEN Served with Sauce of Morels & Vin Jaune	85€
WOOD-FIRED LAMB CUTLETS Marinated in Black Olives, Shallot Purée & Lamb Jus	75€
BEEF FILLET ROSSINI Périgueux Sauce	105€
GRILLED SADDLE OF VENISON Caramelized Quince, Chestnuts Spätzle & Game Sauce	95€

If you have any allergies or intolerances, please do not hesitate to request information from our team.

Prices in euros, taxes and service included

All our beef comes from France & EU