

## Pour Commencer

### ESCARGOTS de CALLAS

Beurre Persillé

55€

### ARTICHAUTS ÉPINEUX

Mozzarella de Salerne & Truffe Noire, Basilic Vert

60€

### BETTERAVE & POMME VERTE

Crème Acidulée au Caviar

85€

### SÈRIOLE

en Carpaccio, Agrumes & Baies Rose

65€

### LANGOUSTINES

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

85€

### KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

155€

### CAVIAR OSCIÈTRE

Langoustines Pochées puis Rafrâichies, Nage Réduite

175€

## Pour Suivre

### TRUFFE NOIRE

Gnocchetti au Parmesan

75€

### COQUILLES SAINT-JACQUES

d' Hokkaido Croustillantes au Yuzu

85€

### LOUP de MÉDITERRANÉE

en Croûte de Sel, Fraicheur de Courgette

85€

Servi avec du Caviar

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 Périgueux

105€

### TOMAHAWK de BOEUF de 1,4kg

à la Braise, Sauce Bordelaise

480€

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 & Australie

## To Start

### SNAILS FROM CALLAS

with Parsley Butter

55€

### THORNY ARTHICHOKES

Served with Mozzarella from Salerno, Black Truffle & Basil

60€

### BEETROOT & GREEN APPLE

with Sour Cream & Caviar

85€

### YELLOWTAIL

Carpaccio, Citrus & Pink Pepper

65€

### 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€

March 2025

## To Continue

BLACK TRUFFLE Gnocchetti with Parmesan	75€
HAND DIVED HOKKAIDO SCALLOPS Wrapped in Crispy Pastry Served With Yuzu Dressing	85€
SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad Optional: Served with Caviar	85€ 125€
ROASTED FREE RANGE CHICKEN Served with Morel & Vin Jaune Sauce	85€
WOOD-FIRED LAMB CUTLETS Marinated in Black Olives, Shallot Purée & Lamb Jus	75€
BEEF FILLET ROSSINI Périgueux Sauce	105€
TOMAHAWK BEEF - 1.4 KG Charcoal-grilled & enhanced with a Rich Bordelaise Sauce (serves 2-4 persons)	480€

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