

Avril 2025

Pour Commencer

ESCARGOTS de CALLAS

Beurre Persillé

55€

ASPERGES BLANCHES & VIOLETTES

Tièdes, Sauce Maltaise

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

LÉGUMES PRIMAVERA

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€

WARM WHITE & PURPLE ASPARAGUS

Served with a delicate Maltese Sauce

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€

April 2025

To Continue

GNOCCHETTI WITH PARMESAN Tossed with Tender Green Spring Vegetables	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