

Pour Commencer

ESCARGOTS de CALLAS

Beurre Persillé 55€

ASPERGES

Asperges Blanches & Violettes Tièdes, servies avec une 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€

Juin 2026

Pour Suivre

LÉGUMES PRIMAVERA

Gnocchetti au Parmesan

75€

HOMARD BLEU

Minestrone de Jeunes Légumes au Basilic Vert

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€

FILET de BŒUF ROSSINI

Sauce Périgieux

105€

GIGOT d'AGNEAU de LAIT

au Feu de Bois à partager, Asperges Vertes & Yaourt à l'Aneth

(2 Pax)

150€

TOMAHAWK de BOEUF WAGYU de 1,4kg

à la Braise, Sauce Bordelaise

(2 Pax)

350€

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€

ASPARAGUS

White & Purple Asparagus, served warm with a Maltaise sauce

60€

BEETROOT & GREEN APPLE

with Sour Cream & Caviar

85€

YELLOWTAIL

Carpaccio, Citrus & Pink Pepper

65€

ROASTED LANGOUSTINES

with Black Truffle Mousseline & Wild Mushrooms

85€

KING CRAB & CAVIAR

Lobster Jelly & Fennels

155€

OSCIETRA CAVIAR

Poached Chilled Langoustines with Creamy White Wine Sauce

175€

June 2026

To Continue

GNOCCHETTI WITH PARMESAN
Tossed with Tender Green Spring Vegetables 75€

BLUE LOBSTER
served with a Spring Vegetable Minestrone & Fresh Basil 85€

SALT CRUSTED MEDITERRANEAN SEA BASS
accompanied by a Zucchini, Cherry Tomatoes & Basil Salad 85€
Optional: Served with Caviar 125€

ROASTED FREE RANGE CHICKEN
Served with Morel & Vin Jaune Sauce 85€

BEEF FILLET ROSSINI
Périgueux Sauce 105€

WOOD-FIRED MILK-FED LAMB LEG
with Green Asparagus, served with Dill Yogurt Sauce 150€
(serves 2 persons)

TOMAHAWK WAGYU BEEF - 1.4 KG
Charcoal-grilled & enhanced with a Rich Bordelaise Sauce 350€
(serves 2 persons)

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