



12h30 – 22h00

## ENTRÉES - STARTERS

Tortellini végétal de chou-rave et sa crème, sauce poivron rouge rôti  	23
Vegetarian kohlrabi tortellini, roasted red pepper sauce	
Courgette violon juste snackée, burrata, cerises rôties au sirop d'érable, amandes fraîches et basilic 	34
Seared violin zucchini, burrata, maple syrup roasted cherries, fresh almonds, basil	
Morilles juste tombées au beurre, purée de topinambour, extraction de panais aromatisé à l'esturgeon fumé  	35
Roasted morels, sunchoke purée, parsnip extraction flavoured with smoked sturgeon	
Sériole crue assaisonnée d'huile d'olive et citron, fraise, tomate, burrata  	36
Raw hamachi seasoned with olive oil and lemon, strawberry, tomato, burrata	
Petites quenelles moelleuses de langoustines, moules et jus marinière, petites pousses d'épinards 	28
Langoustine dumplings, mussels and white wine sauce, baby spinach	
Gaspacho vert, croûtons de pain de campagne  	19
Green gazpacho, sourdough croutons	
Tarte au caviar et tourteau, beurre blanc	130
Caviar and crab tart, beurre blanc	
Tartare de thon mariné au tozasu et filet de boeuf, avocat  	39
Marinated tuna and beef tenderloin tartare, avocado	

**Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.**  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.

**Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.**  
Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted, based on article L112-8 of the current financial regulation.

**Origine des viandes: France & Australie**  
Meat origins : France & Australie

## PLATS - MAIN COURSES

**Poulet jaune fermier français de 81 jours, tout simplement rôti au four, riz akitakomachi cuit façon pilaf en cocotte (pour deux personnes)**   75

81-day-old French free-range chicken, simply oven-roasted, with akitakomachi rice cooked pilaf-style in a casserole (for two people)

**Rouget "à la torche", sauce vin jaune garnie de ikura et chorizo, poêlée de légumes de saison**   58

Red mullet "à la torche", yellow wine sauce garnished with ikura and chorizo, seasonal vegetable fricassée

**Filet de boeuf Wagyu sauce au poivre, purée de pommes de terre**   89


Wagyu beef tenderloin, black pepper sauce, potato purée

**Nouilles udon à la carbonara**  31

Udon noodles carbonara

**Poulpe grillé, condiment sauce vierge, citron vert brûlé**    47

Grilled octopus, virgin sauce condiment, burnt lime

**Ratatouille "enratatouillée"**     32

**Cochon français comme à Hong Kong, char siu et poitrine croustillante, riz pilaf**   46

Hong Kong style French pork belly, char siu and crispy belly, pilaf rice

**Parmentier de homard, salade verte et sauce choron**  65

Lobster parmentier, green salad, choron sauce

**Truite de nos régions snackée, asperges vertes et beurre blanc**  34

Seared trout, green asparagus, beurre blanc

## DESSERTS - DESSERTS

**Tarte soufflée au chocolat, glace à la vanille**   15

Puffed chocolate tart with vanilla ice cream

**Cheesecake basque**  15

Basque cheesecake

**Pavlova**   15

**Crème brûlée vanille**  15

Vanilla crème brûlée

 VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

 SANS FRUITS À COQUES / WITHOUT NUTS

 SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

 SANS LACTOSE / LACTOSE FREE