

ENTREES

STARTERS



Ceviche du jour - Daily Ceviche Selon arrivage - Depending on arrivals	22€
*Le Gaspacho - The gazpacho Gaspacho végétal, parmesan & ricotta. Riz noir croustillant Green gazpacho, parmesan & ricotta. Crispy black rice	16€
La gambas - The king prawn Croustillant de gambas, homemade Teriyaki Crispy king prawns, homemade Teriyaki sauce	24€
La daurade - The sea bream Sashimi de daurade, marinade yuzu-gingembre. Crème de sésame & radis Daikon Sea bream sashimi marinated in Yuzu and ginger, Sesame cream & Daikon radish	23€
*L'œuf parfait - The egg Oeuf parfait, purée de cresson & pickles de shiitakés. Sabayon au poivre de Sichuan A perfect soft-boiled egg, shiitake pickles & watercress purée. Sichuan pepper sabayon	18€
Le végétarien - The vegetarian Cannelloni au caviar de courgettes & champignons, gratiné au parmesan, jus végétal Cannelloni of zucchini's caviar and mushrooms, parmesan cheese and green juice	18€
Le Tataki - The Tataki ■ Tataki de bœuf wagyu, patate douce et kumquat confit Wagyu beef Tataki, sweet potato and candied Kumquat	24€
*La burrata - The burrata Burrata & asperges vertes. Pesto au basilic Burrata & green asparagus. Basil pesto	18€
Le saumon - The salmon Saumon confit au curry jaune, pommes à l'huile et noix de coco Yellow curry marinated salmon, olive oil potatoes salad and coconut	22€

POISSONS

FISHES

Le Phat Thai Phat Thai au homard Lobster Phat Thai	38€
Le thon - The Tuna Saku de thon mi-cuit. Houmous à la française, coulis de poivrons et aubergines grillées confites Tuna mi-cuit, French style houmous & pepper bell coulis, grilled eggplant confit	35€
*Le poulpe - The octopus Poulpe grillé, quinoa condimenté, guacamole aux fruits de la passion. Vinaigrette au citron Kaffir Grilled octopus, condimented quinoa. Guacamole with passion fruit and lime kaffir oil	28€
Le cabillaud - The cod Black Cod mariné au café, céleri & rhubarbe Black cod marinated in coffee, celery & rhubarb	39€

VIANDES

MEAT

L'agneau - The lamb Agneau & purée de petits pois au Yuzu. Condiment à l'ail noir Lamb & peas purée with Yuzu. Black garlic condiment	32€
*Le poulet - The chicken Curry rouge de volaille jaune au lait de coco, chou Pak Choi, shiitake et riz vénéré Free range chicken breast in a homemade red curry, Pak Choi, shiitake and black rice	29€
Le veau - The veal Côte de veau rôtie façon Vitello Tonnato. Asperges blanches et câpres. Roasted prime rib of veal in Vitello Tonnato style. White asparagus & caper	34€
Picanha - Rib steak Picanha de bœuf Black Angus au Chimichurri, mille-feuilles de pomme de terre à l'arachide Black Angus Picanha steak with chimichurri sauce, potatoes and peanuts	38€
*Le végétarien - The vegetarian Cannelloni au caviar de courgettes & champignons, gratiné au parmesan, jus végétal Cannelloni of zucchini's caviar and mushrooms, parmesan cheese and green juice	26€

DESSERTS

DESSERTS

*Le fromage - The cheese Assiette de fromages Cheese Selection	12€
*Le choux Choux crémeux vanille, sauce chocolat Creamy vanilla puff pastry, chocolate sauce	14€
Le Baba Baba au Rhum arrangé, crème vanille & glace hibiscus Homemade rum baba. Vanilla cream & hibiscus ice cream	14€
Le régressif - The regressive Pannacotta à la fraise Tagada, barbe à papa & brioche perdue Tagada strawberry's panna cotta, candy floss & french brioche	14€
*Le Cheesecake Cheesecake à la rhubarbe. Sorbet à la fraise des bois et baies de genièvre Rhubarb cheesecake. Wild strawberry & juniper berry sorbet	14€
La tarte - Tart Tarte soufflée au cacao et poivre de Sichuan Cocoa and Sichuan pepper tart	12€
Les fruits - Fruits Minestrone de fruits exotiques Exotic fruits minestrone	14€
Brownie Finger chocolat noisettes comme un brownie Chocolate and hazelnut finger as a brownie	14€
*Glaces & sorbets - Sorbet & ice cream	12€

MENU DU DEJEUNER

DEJEUNER

Entrée, plat / Starter, main course	40€
Plat, dessert / Main course, dessert	40€
Entrée, plat, dessert / Starter, main course, dessert	48€

(plats marqués d'une* - Dish marked by an*)

BRUNCH BRUNCH'S MENU

Brunch	88 €
Brunch avec une coupe de champagne Ruinart	108€
Brunch with glass of champagne	
Brunch enfant - Kid's Brunch	44 €

Menu disponible exclusivement le dimanche midi
Available only Sunday lunch