



LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES - COLD AND HOT STARTERS

L'AVOCAT

farcî au crabe et macédoine de légumes, thé Lapsang et coulis de tomates acidulé
Avocado, stuffed with crab and vegetables Macedonia, Lapsang tea and tangy tomato coulis



LE POIREAU

en vinaigrette au Dashi et Matcha, recouvert d'un mimosa au caviar impérial
Dashi and Matcha marinated leeks topped with an imperial caviar mimosa

LE CŒUR DE SAUMON FUMÉ

en tartelette, crème aux herbes, shiso, concombre
Smoked salmon in a tartlet, herb cream, shiso, cucumber

LE TARTARE DE DAURADE

crème de coco aux saveurs de colombo et jeunes pousses de salade
Sea bream tartar, colombo flavored coconut cream, baby leaf salad

LE FOIE GRAS

de canard maison, mangue en aigre-doux et brioche feuilletée
Homemade duck foie gras, sweet and sour mango chutney with a puff pastry brioche

LA SAINT-JACQUES

en salade de chicon, mangue-curcuma et caviar impérial
Scallops in a chicory salad, turmeric mango, and imperial caviar

LE THON

aux épices douces, émulsion au piment et agrumes, jeunes pousses de salade
Softly spiced tuna, chilli and citrus emulsion, baby leaf salad



L'ŒUF COCOTTE

émulsion de pomme de terre à la vodka, sauce Champagne et caviar impérial de Sologne
Potato and vodka emulsion, Champagne sauce and Sologne imperial caviar

L'OS À MOELLE

au caviar impérial de Sologne et céleri
Roasted marrow bone with Sologne imperial caviar and celery

 *Plat végétarien / Vegetarian dish*

LES PLATS - MAIN COURSES

LES SPAGHETTIS



Tomate-basilic / Tomato-basil
Langouste / Lobster

LE POULPE

grillé et ravigoté au poivre noir, bok-choy et pommes grenailles confites au jus de langoustine
Grilled octopus with black pepper, bok-choy and Ratte potatoes cooked in a langoustine bisque

LA DORADE

en fritot au Kadaïf, déclinaison de choux-fleurs de brocoletti
Sea bream fried with Kadaif noodles, variation of cabbages

LES MINI-CHEESEBURGERS

au Wagyu, à la truffe noire, oignons confits et condiments
Wagyu mini-cheeseburgers, black truffle, candied onions, and condiments



LA COURGE

en pressé de butternut aux champignons
Mashed butternut squash with mushrooms

LA VOLAILLE

en raviole à la plancha, champignons et copeaux de Cecina
Chicken dumplings with mushrooms and flakes of Cecina

LE POULET FERMIER OU L'AGNEAU DE LAIT

rôti et purée de pomme de terre
Spit roasted farmhouse chicken or suckling lamb with mashed potatoes

LA CÔTE DE VEAU

en cocotte, fumée aux herbes et légumes de saison
Veal ribeye, cooked in a casserole, smoked with herbs, with seasonal vegetables

LE BŒUF WAGYU

en Tagliata, roquette, parmesan, tomates cerises et truffe noire du Périgord
Wagyu beef tagliata, arugula, parmesan, cherry tomatoes, and Périgord black truffle

LES DESSERTS – DESSERTS

LE PARFUM DES CARAÏBES

**brunoise de fruits exotiques, dacquoise et espuma coco,
crémeux passion banane, fraîcheur de rhum et sorbet exotique**
*Exotic fruit brunoise, dacquoise and coconut espuma, passion fruit banana cream
with rum freshness and exotic sorbet*

LE SAINT-BARTH

île flottante aux pralines roses et crème légère à la vanille
Floating island with pink pralines and vanilla light cream

LE PRALINE

à la ganache crémeuse au chocolat blanc et noix de coco torréfiée
Praline with white chocolate creamy ganache and roasted coconut

L'AGRUME

sablé breton, crème légère vanille-fleur d'oranger, sorbet mandarine
Breton shortbread, vanilla and orange blossom light cream, tangerine sorbet

LA POMME

**pâte sucrée, Parfait pommes vertes,
compotée de pomme légèrement acidulée, jus de cassis, Chantilly vanille**
Sweet dough, green apple Parfait, sour applesauce, blackcurrant juice, vanilla Chantilly cream

LES GLACES

Vanille, Café, Chocolat
Vanilla, Coffee, Chocolate

LES SORBETS

Exotique, Fraise, Mandarine
Exotic, Strawberry, Tangerine