



**MENU DINER**  
**120 €**

**POUR COMMENCER**  
**L'Amuse-bouche**

~

**1 ENTRÉE**  
**Starter of your choice**

+

**1 PLAT**  
**Main course of your choice**

+

**1 DESSERT**  
**Dessert of your choice**

*Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger / All our breads are homemade by our baker  
Pain sans gluten sur demande / Gluten-free bread on request*

## LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES - COLD AND HOT STARTERS

### L'AVOCAT

**farci 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 + 15 €

**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 + 15 €

**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 + 15 €

**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 + 20 €

**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 + 15 €**

### 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 Kadaïf 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 + 20 €

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

### LE BŒUF WAGYU + 25 €

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

✓ *Plat végétarien / Vegetarian dish*

## **LES DESSERTS - DESSERTS**

### **LE PARFUM DES CARAÏBES**

**brunoise de fruits exotiques, dacquoise et espuma coco,  
crèmeux 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*