



SOUPS

Bisque d'écrevisses et champignons sauvages, crème de coriandre longue Wild mushroom -scented crayfish bisque served with long leaf parsley cream	430
Soupe froide de brocoli et huile d'olive extra vierge de Saint-Rémy de Provence aux senteurs d'amandes grillées Broccoli and Saint-Rémy-de-Provence extra virgin olive oil cold soup with grilled almond notes	295
Soupe aux oignons caramélisés et parfumée au radis blanc, tuile au gruyère Caramelized onion soup flavored with daikon and served with Gruyère tuile	370

VEGETARIAN OPTION

Ravioles de légumes oubliés, huile d'herbes et jus brun végétal aux arômes de café Arabica Root vegetable ravioli, herb oil and Arabica coffee sauce	620
Graines de fleur de tournesol Al-dente, courge butternut poêlée, physalis et feuilles de tamarin Sun flower seeds Al-dente, pan-seared butternut squash, physalis and tamarin leaves	840

Prices are net and inclusive of 10% service charge and applicable government tax.



APPETIZERS

Rosace de Saint-Jacques sur une fine gelée à l'ail noir, émulsion de topinambours et radis roses Hokkaido scallops served on a delicate black garlic gelée, Jerusalem artichoke emulsion and radishes	870
Gelée de Couteaux, légumes croquants marinés et mousse d'oursin Razor clams in their gelée with savoy cabbage and sea urchin cream	690
Huitres « spéciales » Gillardeau servies tièdes, porridge, crème de laitue et crêpe croquante Warm special Gillardeau oysters served with rye porridge, lettuce purée and crêpes	970
Cuisses de grenouilles poêlées, morilles et émulsion à la cardamome noire Frog legs served with morel mushrooms and black cardamom emulsion	1200
Foie gras de canard cuit au torchon, marbré aux algues Wakame et flocons de bonite, servi avec un chutney de champignon, sel de plancton et toast miso Duck foie gras torchon, marbled with bonito and wakame seaweed, served with a mushroom chutney, plankton salt and miso bread	1090

Prices are net and inclusive of 10% service charge and applicable government tax

FISH, SHELLFISH & CRUSTACEANS



Bar cuit à la vapeur, julienne de céleri rave et beurre de truffe Steamed sea bass served with celeriac julienne and truffle butter	2400
Homard Breton glacé au beurre d'herbes, gratin de pâtes Ziti et coulis de bok choy Brittany lobster glazed with herbs butter, Ziti pasta gratin and bok choy coulis	2900
Turbot, Suaeda maritima, jus au thym citron et condiment aux olives Turbot served with Suaeda maritima and olive, lemon thyme juice	2650
Noix de Saint-Jacques, déclinaison de choux et saveurs d'agrumes Plancha-seared Hokkaido scallops, cabbage declination and citrus flavours	1380

Prices are net and inclusive of 10% service charge and applicable government tax

MEAT & POULTRY



Filet de bœuf de Kamui poêlé, purée de carotte et pomme, jus au romarin Pan-seared Kamui beef fillet served with carrot and apple purée, rosemary jus	2550
Echine de porc fermier préparée comme un lièvre à la Royale Farmed pork «à la Royale », served with chestnut purée and wild mushroom	1580
Ris de veau poêlé « à la Grenobloise » Pan-seared veal sweetbread « à la Grenobloise », with brown butter emulsion and caper powder	1890
Filet de pigeon et boudin blanc truffé, pomme mousseline et salsifis Roasted pigeon filet and truffle white pudding, mashed potato and salsify	2210
Filet de Chevreuil, crème de noisette et de courge butternut, moutarde et amarante Pan-seared fillet of venison served with a cream of hazelnut & butternut squash, mustard and amaranth	1990

Prices are net and inclusive of 10% service charge and applicable government tax