

ENTRÉES | APPETIZER

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT | DUCK FOIE GRAS MI-CUIT 38 €

DECLINAISON DE POIRES & PAIN D'ÉPICES DU TAMARIN *Origine France**

PEAR & HOME MADE GINGERBREAD

 **SALADE DE POULPE | OCTOPUS SALAD** 32 €

AVOCAT, MANGUE, PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE KIWI

AVOCADO, MANGO, GRAPEFRUIT, KIWI DRESSING

TARTE LANGOUSTE | LOBSTER PIE 39 €

LANGOUSTE CONFITE À L'HUILE DE COMBAWA, AVOCAT, PAPAYE

LOBSTER CANDIED WITH CITRUS COMBAWA OIL, AVOCADO & PAPAYA

 **SALADE | SALAD** 26 €

ROQUETTE, PARMESAN, NOIX DE MACADAMIA

ARUGULA, PARMESAN CHEESE, MACADAMIA + ADD TRUFFLE (5G) 20€

TOURTE TAMARIN À LA LANGOUSTE POUR 2 | LOBSTER PIE FOR 2 75 €

MEDAILLON, FARCE AGRUMES ET POISSON, CHOUX, BISQUE DE LANGOUSTE

LOBSTER, FISH FILLING & CITRUS, CABBAGE, LOBSTER SAUCE

LES CRUS | CRUDO

 **MAHI CEVICHE** 30 €

 LECHE DE TIGRE & LIME

 **WAHOO TIRADITO** 30 €

 AGRUMES, POIVRONS & PIGNONS DE PIN

CITRUS, SWEET PEPPER & PINE NUT

 **TARTARE DE THON | TUNA TARTARE** 34 €

 GUACAMOLE, CONDIMENTS, FRUIT DE LA PASSION

GUACAMOLE, CONDIMENTS, PASSIONFRUIT

GARNITURES | SIDES

14 €

Truffe +4 €

FRITES[®] MAISON — HOMEMADE FRENCH FRIES

PURÉE DE POMMES DE TERRE — MASHED POTATOES

PURÉE DE PATATES DOUCES À LA CANNELLE — MASHED SWEET

POTATOES WITH CINNAMON

RIZ BASMATI — BASMATI RICE

LÉGUMES VERTS — GREEN VEGETABLES

SALADE VERTE — GREEN SALAD

VEGGIE

 **L'AUBERGINE | THE EGGPLANT** 27 €

AUBERGINES FONDANTES CARAMELISÉES, YAOURT GREC, FETA

EGGPLANT CARAMELIZED, GREEK YOGURT, FETA CHEESE, MINT

LE POIREAU | THE LEEK 28 €

FACON MIMOSA, VINAIGRETTE VERVEINE, SAUCE HOLLANDAISE

MIMOSA WITH HOLLANDESE SAUCE, VERBENA DRESSING

 **LA BETTERAVE | THE BEETROOT** 26 €

BETTERAVES CONFITES AU FOUR, FETA, MENTHE, NOIX

CANDIED BEETROOT, FETA CHEESE, MINT, NUTS

 **LE CHOU-FLEUR | THE CAULIFLOWER** 28 €

PICKLES, GRENADES, COURGES, TOURNESOL, PAVOT

PICKLES, POMEGRANATE, SQUASH, SUNFLOWER, POPPY


 **LE BIG VEGETARIEN | THE VEGGIE MAIN** 42 €

LÉGUMES SELON ARRIVAGE, CRUS ET CUITS, PICKLES, POLENTA

ALL AROUND VEGETABLES, RAW & COOKED, PICKLED SHALLOTS, POLENTA

POISSONS | FISH

DAURADE | MAHI 45 €
BOUILLON COCO, CITRONNELLE, GINGEMBRE, CORIANDRE
COCONUT BROTH, LEMONGRASS, GINGER & CORIANDER

 **THON | TUNA** 49 €
SNACKÉ, MANGUE, CORIANDRE, WAKAME
PAN-SEARED, MANGO, CORIANDER, WAKAME

 **CABILLAUD | COD** 48 €
RÔTI, DÉCLINAISON DE CAROTTES, PASSION
ROASTED, CARROTS & PASSIONFRUIT


Une garniture à choisir
One side to choose

PASTA | RISOTTO

RAVIOLES LANGOUSTE | LOBSTER RAVIOLI 46 €
LARD DE COLONNATA, CHAMPIGNONS, CHOUX
SAUCE VIN JAUNE
COLONNATA BACON, MUSHROOMS, CABBAGE, WHITE WINE SAUCE

PENNE TRUFFE | TRUFFLE PASTA 49 €
PENNE RIGATE DI GRAGNANO I.G.P, TRUFFE NOIRE, PECORINO
BLACK TRUFFLE & TRUFFLED PECORINO CHEESE

RISOTTO TRUFFE NOIRE | BLACK TRUFFLE RISOTTO 46 €
FROMAGE & JUS PORTO
CHEESE & PORTO JUS

 **TUBETTONI TOMATES | TOMATOES TUBETTONI PASTA** 43 €
TOMATES, AIL, PIMENT, ÉCHALOTES, BASILIC, EPINARDS, OLIVES
TOMATOES, GARLIC, PEPPER, SHALLOTS, BASIL, SPINACH, BLACK OLIVES

VIANDES | MEAT

Une garniture à choisir
One side to choose

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, JUS À LA TRUFFE Origine France* 45 €
SUPREME OF CHICKEN FROM "THE FRENCH LANDES", TRUFFLE SAUCE 6 oz

FILET DE VEAU FUMÉ AU FOIN, JUS CORSÉ Elevé aux Pays-Bas, abattu en Belgique* 53 €
HAY-SMOCKED VEAL, RED WINE SAUCE 6 oz

BAVETTE "BOEUF WAGYU SNAKE RIVER FARMS", JUS PORTO Origine USA* 64 €
FLANK STEAK "WAGYU SNAKE RIVER FARMS", PORTO SAUCE 6 oz



A PARTAGER | TO SHARE

Deux garnitures à choisir
Two side to choose


FILET DE VEAU DE LAIT, VIENNOISE DE MORILLES & JUS CORSÉ Elevé aux Pays-Bas, abattu en Belgique* 135 €
MILK-FED VEAL, MOREL CRUST & MEAT JUICE 14 oz

 **PICANHA DE BOEUF "WAGYU SNAKE RIVER FARMS" & SAUCE CHIMI CHURRI** Origine USA* 130 €
WAGYU "SNAKE RIVER FARMS" BEEF PICANHA & SPICY CHIMI CHURRI SAUCE 14 oz

BOEUF WELLINGTON, JUS À LA TRUFFE & FOIE GRAS Origine France* 165 €
WELLINGTON BEEF, TRUFFLED SAUCE & FOIE GRAS + EXTRA FOIE GRAS 23€ 16 oz

CARRE D'AGNEAU EN CROÛTE PROVENÇALE, JUS INFUSÉ AUX OLIVES - THYM Origine Nouvelle-Zélande* 145€
LAMB RACK IN CRUST, THYME & OLIVES INFUSED MEAT JUICE 14 oz

BAVETTE WAGYU "BEEF SNAKE RIVER FARMS" & JUS PORTO Origine USA* 135 €
FLANK STEAK WAGYU "SNAKE RIVER FARMS" & PORT SAUCE 14 oz

 **TOMAHAWK "BLACK ANGUS PRIME" CUIT À LA BRAISE & SAUCE BÉARNAISE** Origine USA* 425 €
TOMAHAWK "BLACK ANGUS PRIME" & BEARNAISE SAUCE 45 oz



Veillez trouver les origines de nos viandes ainsi que la liste de nos allergènes sur ce QR code

