



ENTREES I APPERTIZERS

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT - DUCK FOIE GRAS *ORIGINE FRANCE* 41
DECLINAISON D'ANANAS & PAIN D'ÉPICES DU TAMARIN
'MI-CUIT - PINEAPPLE & HOME MADE GINGERBREAD

TARTE LANGOUSTE - LOBSTER PIE 39
LANGOUSTE CONFITE À L'HUILE DE COMBAWA, AVOCAT, PAPAYE
CANDIED WITH CITRUS COMBAWA OIL, AVOCADO, PAPAYA

SALADE - SALAD + ADD TRUFFLE (5G) 20 26
ROQUETTE, PARMESAN, NOIX DE MACADAMIA
SALAD - ARUGULA, PARMESAN CHEESE, MACADAMIA

🍷 **VITELLO TONNATO** 34
VEAU CUIT BASSE TEMPERATURE, TARTARE DE VEAU, SAUCE VITELLO
SLOW COOKED VEAL, VEAL TARTARE, VITELLO SAUCE (MAYO, TUNA, ANCHOVY)

TARTARE DE BOEUF - BEEF TARTARE *ORIGINE FRANCE* 35
SORBET MOUTARDE À L'ANCIENNE
OLD-FASHIONED MUSTARD SORBET

VEGGE I VEGGIES

🍷 **L'AUBERGINE** - THE EGGPLANT 27
SAUCE AU LABNEH, PIGNONS DE PIN, PIQUILLOS & MENTHE FRAICHE
LABNEH SAUCE, PINE NUTS, PIQUILLOS, FRESH MINT

LA CAROTTE - THE CARROT 27
RICOTTA AU TAHINI, GRENADE, NOISETTE & SÉSAME
RICOTTA WITH TAHINI, POMEGRANATE, HAZELNUT & SESAME

🍷 **LA BETTRAVE** - 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

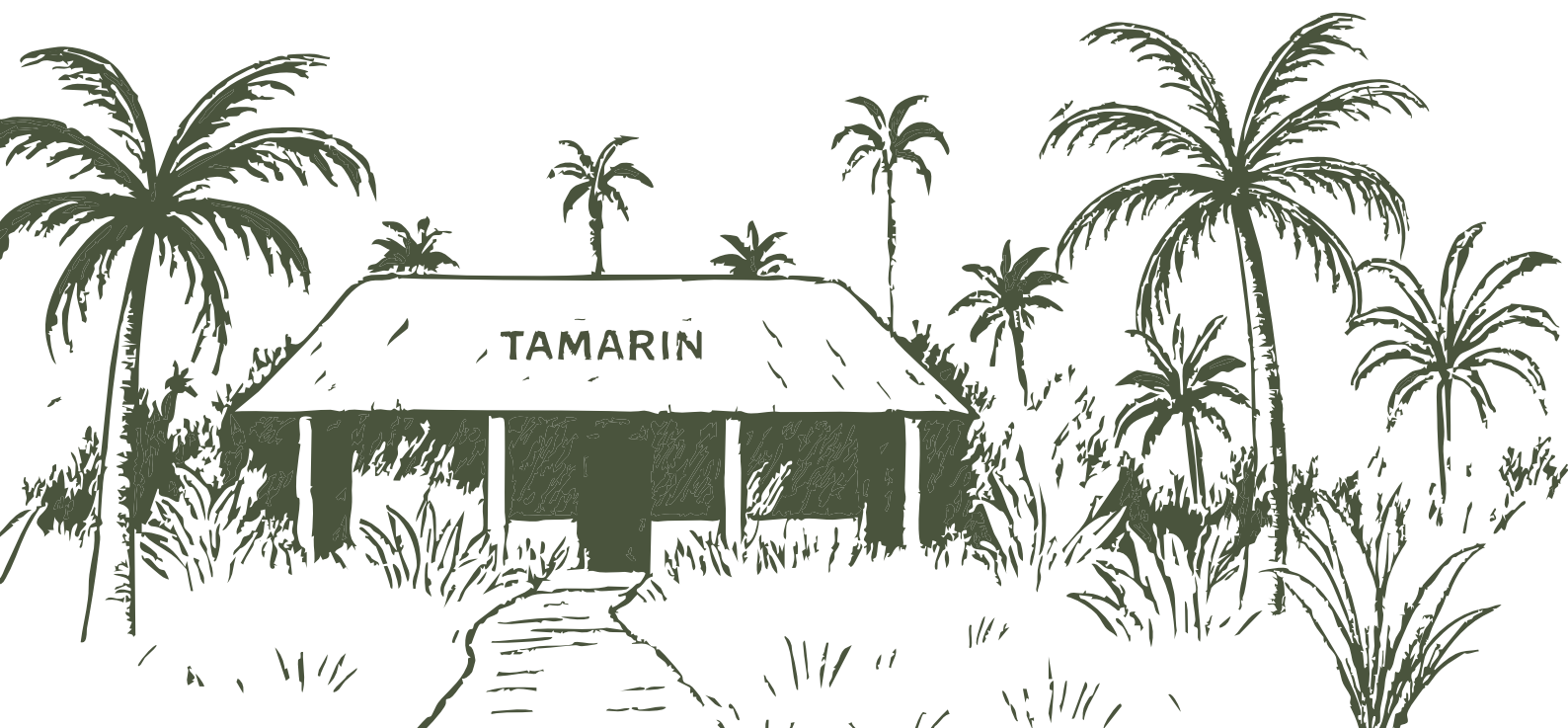
🍷 **LE BIG VEGETARIEN** - THE VEGGIE MAIN 42
LÉGUMES SELON ARRIVAGE, CRUS ET CUITS, PICKLES, POLENTA
ALL AROUND VEGETABLES, RAW & COOKED, PICKLED SHALLOTS, POLENTA

LES CRUDOS I CRUDOS

🍷 **CEVICHE DE MAHI-MAHI EXOTIQUE** 31
LAIT DE COCO, MANGUE, CORIANDRE, JALAPENOS & CITRON VERT
LECHE DE TIGRE & LIME

🍷 **WAHOO TIRADITO** 31
VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE, AGRUMES, PISTACHES & POIVRONS ROUGES
CITRUS, SWEET PEPPER & PINE NUT

🍷 **TARTARE DE THON** 35
GUACAMOLE, CONDIMENTS, FRUIT DE LA PASSION
TUNA TARTARE - GUACAMOLE, CONDIMENTS, PASSIONFRUIT



A PARTAGER I TO SHARE

FILET DE VEAU DE LAIT, VIENNOISE DE MORILLES 135 14 OZ
✂️ **JUS CORSE** ELEVÉ AUX PAYS-BAS, ABATTU EN BELGIQUE
MILK-FED VEAL, MOREL CRUST ✂️ MEAT JUICE

🍷 **PICANHA DE BOEUF "WAGYU SNAKE RIVER FARMS" 130 14 OZ**
✂️ **SAUCE CHIMICHURRI** ORIGINE USA
WAGYU "SNAKE RIVER FARMS" BEEF PICANHA ✂️ SPICY CHIMI CHURRI SAUCE

BOEUF WELLINGTON, JUS À LA TRUFFE ✂️ FOIE GRAS ORIGINE FRANCE **165 16 OZ**
WELLINGTON BEEF, TRUFFLED SAUCE ✂️ FOIE GRAS + EXTRA FOIE GRAS 23€

BAVETTE WAGYU "BEEF SNAKE RIVER FARMS" ✂️ JUS PORTO ORIGINE USA **130 14 OZ**
FLANK STEAK WAGYU "SNAKE RIVER FARMS" ✂️ PORT SAUCE

🍷 **TOMAHAWK "BLACK ANGUS PRIME" 425 45 OZ**
CUIT À LA BRAISE ✂️ **SAUCE BÉARNAISE** ORIGINE USA
TOMAHAWK "BLACK ANGUS PRIME" ✂️ BÉARNAISE SAUCE

POISSONS I FISH*

DAURADE - MAHI-MAHI 45
BOUILLON COCO, CITRONNELLE, GINGEMBRE, CORIANDRE
COCONUT BROTH, LEMONGRASS, GINGER ✂️ CORIANDER

THON - TUNA 51
SNACKÉ COMME UN TATAKI, PATATE DOUCE AU GINGEMBRE,
GUACAMOLE ✂️ PIGNONS DE PINS
TATAKI STYLE, SWEET POTATO WITH GINGER ✂️ PINE NUTS

🍷 **CABILLAUD - COD 49**
JUS DE COQUILLAGES AU YUZU, SALADE D'AGRUMES, PURÉE DE PANAIIS
YUZU SHELLFISH JUS, CITRUS SALAD, PARSNIP PURÉE

*UNE GARNITURE À CHOISIR - ONE SIDE TO CHOOSE

VIANDES I MEAT*

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE ORIGINE FRANCE **45**
JUS À LA TRUFFE 60Z
SUPREME OF CHICKEN FROM "THE FRENCH LANDES"
TRUFFLE SAUCE

PRÉSSÉ DE COCHON CONFIT ✂️ LANGOUSTINE ORIGINE USA **62**
LANGOUSTINES RÔTIES, ÉCHALOTES ✂️ JUS DE COCHON
ROASTED LANGOUSTINES, SHALLOTS ✂️ PORK JUS

BAVETTE "WAGYU SNAKE RIVER FARMS" ORIGINE USA **65**
JUS PORTO 60Z
FLANK STEAK "WAGYU SNAKE RIVER FARMS", PORTO SAUCE

*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

GARNITURES I SIDES

FRITES MAISON HOMEMADE FRENCH FRIES **14**

PURÉE DE POMMES DE TERRES MASHED POTATOES **14**

PURÉE DE PATATE DOUCE À LA CANELLE **14**
MASHED SWEET POTATOES WITH CINNAMON

RIZ BASMATI BASMATI RICE **14**

LÉGUMES VERTS GREEN VEGETABLES **14**

SALADE VERTE GREEN SALAD **14**

SUPP TRUFFE +4



VEUILLEZ TROUVER LES ORIGINES DE NOS VIANDES AINSI QUE
LA LISTE DE NOS ALLERGÈNES SUR CE QR CODE