



SNACKS & BITES

Sandwich merguez

Lamb sausage bao, Comté cheese, mustard, relish, spicy mayo - 10

Croque Prata

Cooked ham, Comte cheese & black truffle prata - 15

Piquillos farcis au fromage frais

Sweet spanish bell pepper stuffed with fresh goat cheese - 12

Sardines fumées, sauce gribiche

Smoked sardines, gribiche sauce - 10

Carpaccio de poulpe, aneth, piment

Octopus Carpaccio, dill, chili – 24

Selection de fromages

Affineur-selected farmed cheese - 38

Caviar Sturia Vintage, Blinis & Condiment (50g)

Sturia caviar, buckwheat blinis, condiments - 148

STARTERS

Hamachi en tranches épaisses, marinade au piment vert

Japanese hamachi, green chili marinade, fennel salad - 25

Palourdes & bouillon Javanais

French clams, Javanese soto ayam broth – 25

Moules marinières, sauce Murgh Makhani

Bouchot mussels, white wine sauce Or Murgh Makhani cream - 18/36

(Add homemade potato wedges – 10)

Terrine de foie gras & artichauts, sauce barigoule

Artichoke & foie gras terrine, white wine sauce - 45

Salade de tomates, noisettes, olives taggiasche

Tomato salad, hazelnut, taggiasche olives- 20

Œuf mollet, crème de chaource, guanciale, champignons

Soft boiled egg, Chaource cream, guanciale, mushrooms - 24

SIDES

Gratin de macaronis aux truffes

Black truffle macaroni gratin - 20

Tombée d'épinards, sauce soja & échalotes frites

Baby spinach, soy sauce, fresh herbs - 15

Pommes copeaux

Homemade potato wedges - 15

Mélange de laitues & herbes fraîches

Mixed lettuce, fresh herbs - 12

Aligot

Traditional cheesy mashed potatoes - 22

MAINS

Filet de bœuf sauce au poivre de Kampot

Angus beef tenderloin, black Kampot pepper sauce- 56

Presa de cochon, sauce Chaource Champagne, salade tiède de pommes de terre

Pork presa, Chaource sauce, warm potato salad - 38

Bouillabaisse

Seabream, octopus & clams in fish soup - 48

Aile de raie meunière, tomates, olives, basilic

Stingray roasted in brown butter, tomatoes, olives, basil - 38

Pain perdu aux saveurs d'une fondue Savoyarde, asperges vertes & salade d'herbes

Cheese fondue French toast, green asparagus, lettuce & herb salad - 40

TO SHARE

Poulet à l'estragon

French chicken two ways, tarragon sauce - 88

T-bone de bœuf Angus, sauce au poivre de Kampot (1kg)

Angus T-bone, Kampot black pepper sauce (1kg) - 168

Bourguignon de joues de bœuf wagyu, épices d'une « black soupe »

Braised wagyu beef cheek, red wine sauce, Indonesian rawon daging spices - 88

Collier de thon, sauce Grenobloise

Japanese tuna collar, Grenobloise sauce - Market price

DESSERTS

Petit pot de crème vanille, caramel au beurre salé

Vanilla custard cream, salted butter caramel - 15

Fondant au chocolat, crème anglaise café, glace vanille

Chocolate fondant, coffee crème Anglaise, vanilla ice cream - 22

Clafoutis aux fruits de saison

Seasonal clafoutis & sorbet - 20

Selection de glaces & sorbet

Ice cream and sorbet selection - 6/scoop