



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

Frites de seiche, sauce tartare

Cuttlefish fries, tartare sauce - 12

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

Salade riviera

Riviera salad, vegetables, quail eggs & taggiascha olives - 22/38

Terrine de foie gras & artichauts, sauce barigoule

Artichoke & foie gras terrine, white wine sauce - 45

Poireaux vinaigrette

Traditional leak & vinaigrette sauce - 18

Ceuf 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

Riz frit aux champignons

Japanese rice, button mushrooms - 15

MAINS

Filet de bœuf sauce au poivre de Kampot

Angus beef tenderloin, black Kampot pepper sauce- 58

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

Pork presse, Chaource sauce, warm potato salad - 38

Bouillabaisse

Seabream, octopus & clams in fish soup - 48

Saint-Jacques à la provençale

Chargrilled scallops, confit bell peppers, garlic & parsley sauce - 46

Risotto de céleri, parmesan & Shio Kombu

Celeriac risotto, parmesan cheese & Shio Kombu - 32

TO SHARE

Volaille au Vin Jaune

French chicken two ways, Vin Jaune sauce - 88

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

Angus T-bone, Kampot black pepper sauce (1kg) - 188

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

Nougat galcé, crème de mangue

Frozen Nougat, mango sauce 16