



SNACKS & BITES

Sandwich merguez

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

Croque Prata

Cooked ham, Comte cheese & black truffle prata - 15

Panisses & Mayonnaise au Furikake

Chickpea fritters, Furikake mayonnaise - 12

Jambon Iberique « Cebo de Campo » (80g)

Iberico ham “Cebo de Campo” (80g) - 38

Carpaccio de poulpe, aneth, piment

Octopus Carpaccio, dill, chili – 24

Selection de fromages

Affineur-selected farmed cheese - 38

Caviar Sturia IGP, Blinis & Condiment (50g)

Sturia caviar, buckwheat blinis, condiments – 168



STARTERS

Hamachi en tranches épaisses, marinade tomates piment

Japanese hamachi, tomato & 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

Foie gras poché, miso, daikon, champignons

Poached foie gras, miso, daikon, mushrooms - 45

Poireaux vinaigrette

Traditional leek & vinaigrette sauce - 18

Bisque Coco-Homard, émietté de homards à la lime kéfir

Coconut lobster bisque with kaffir lime-dressed lobster meat - 42

SIDES

Gratin de macaronis aux truffes

Black truffle macaroni gratin - 20

Haricots verts en persillade & échalotes frites

French green beans, garlic & parsley butter, fried shallots - 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

Ris de veau, girolles, vin jaune & pousses d’épinards

Veal sweetbreads, chanterelle mushrooms & Vin Jaune sauce - 65

Caille sautée, aubergines confites, olives, sauce au pain grillé

Roasted quail, confit eggplant, olives, burnt bread sauce - 45

Bouillabaisse

Seabream, octopus & clams in fish soup - 48

Rigatoni à la bisque de homard, courgettes violon

Rigatoni with lobster bisque and trombetta zucchini - 50

Fricassée de legumes d’été, Béarnaise épicée

Seasonal summer vegetable fricassée, spiced Béarnaise - 42

TO SHARE

Double côte de cochon Noir de Bigord aux écrevisses

Chargrilled Basque pork chop with crayfish and roasting Jus - 158

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 - 95

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

Crème Mont Blanc

Yogurt, chestnut cream, meringue - 12

Chocolat Liegeois

Chocolate & vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly - 12