

A la carte

Entrées / Starters

- Carpaccio de carabineros, vinaigrette de tête, julienne de mimolette et fenouil** **228**
Carabineros carpaccio, crustaceous dressing, Mimolette and fennel shavings
- Mousseline d'œufs brouillés à la truffe noire, mouillettes croustillantes au beurre** **208**
Black truffle scramble egg foam, crispy finger buttered toasts
- Foie gras fumé maison au cognac de l'Ile de Ré** **198**
Homemade smoked foie gras marinated with Ile de Ré Cognac
- Trio de foie gras, sauce chocolat noir et orange** **218**
Foie gras trio, dark chocolate and orange sauce

All prices are subject to 10% service charge
Our Chef is happy to accommodate special dietary requirements

Plats / Mains

- Gnocchi de potiron au Saint-Nectaire, beurre d'orange, romarin et sauge (V)** **188**
Pumpkin and Saint-Nectaire cheese gnocchi, orange, rosemary and sage (V)
- La Pluma de Pata Negra, crémeux de pois chiche, mini légumes et sauce porto** **268**
La Pluma de Pata Negra, creamy chick pea mousse, mini vegetables and Port wine sauce
- Filet de biche rôti, sauce aux cèpes, éclats de châtaignes et truffes noires** **288**
Roast venison fillet, porcini sauce, chestnut and black truffle chunks
- Filet de merlu du golfe de Gascogne, écailles de Saint Jacques, beurre noisette à la feuille de citronnier, petits légumes** **278**
Hake fillet from Gascony Gulf, scallop scales, lemon leave flavoured brown butter, baby vegetables

Brittany blue lobster on request – please ask our staff

All prices are subject to 10% service charge
Our Chef is happy to accommodate special dietary requirements

Cheese

Sélection de fromages français affinés par les Frères Marchand 198
Assorted French artisan cheeses matured by the Marchand Brothers

Desserts

Crème brûlée au Grand Marnier, fruits rouges 98
Grand Marnier crème brûlée, red fruits

Fondant au chocolat 98
Warm dark chocolate cake

Baba au rhum traditionnel 108
Traditional rum baba

Tartelette aux pommes Alsacienne, sorbet à la rhubarbe 98
Alsace apple tartlet, rhubarb sorbet

Glaces et sorbets maison 88
Homemade ice creams and sorbets

All prices are subject to 10% service charge
Our Chef is happy to accommodate special dietary requirements