

A la carte

Entrées / Starters

Carpaccio de carabineros, crème d'aneth, câpres et caviar 248
Carabineros carpaccio, dill sour cream, capers and caviar

Gambas poêlées, beurre au jus et feuille de mandarine 228
Pan seared king prawns, tangerine juice and leaves butter

Velouté d'artichaut grillé, truffe noire d'été 188
Grilled artichoke velouté, summer black truffle

Foie gras fumé maison au cognac Camus de l'Ile de Ré 198
Homemade smoked foie gras marinated with
Camus cognac from l'Ile de Ré

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

Gratin d'aubergines au fromage de chèvre frais et piment d'Espelette (V) **178**

Eggplant, fresh goat cheese and Espelette pepper gratin (V)

Dos de loup de mer poêlé sur la peau, sauce Bouillabaisse et rouille de Marseille **278**

Pan seared sea bass fillet on the skin, Bouillabaisse sauce and Rouille dip sauce like in Marseille

Mignon de veau, jus réduits, citrons confits, olives, raisins secs et ras el hanout **268**

Roast veal fillet, confit lemon, olives, raisin and ras el hanout gravy

Suprême de pigeon et foie gras poêlés, sauce ananas et gingembre confits **268**

Pan seared French pigeon breast and foie gras, pineapple and ginger confit sauce

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

Fondant au chocolat 98
Warm dark chocolate cake

Consommé menthe au miel, pêche de saison 98
Fresh mint and honey consommé, seasonal peach

Pavlova aux fraises, mousse de framboises et sorbet basilic 98
Strawberry pavlova, raspberry mousse and basil 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