






APPETIZERS / ENTRÉES


Kristal Gold Caviar 'Maison Kaviari'


- | | |
|--|-------------|
| ◇ Classic 'à la Russe' garnish and blinis
Classique, garniture à la Russe et blinis | 50g / 1 250 |
| ◇ Gillardeau oysters n°2, yuzu granita, cucumber jelly and pickled shallots
<i>Huîtres Gillardeau n°2 au naturel, granité au yuzu, gelée de concombre et pickles d'échalotes</i> | 380 |
| ◇ Duck foie gras 'royale', Jerusalem artichokes and hazelnuts, reduced broth, autumn truffle
<i>Foie gras de canard en royale, topinambours et noisettes, consommé corsé, truffe d'automne 'Tuber Uncinatum'</i> | 340 |
|  ◇ Traditional French pie, grapes -pickled and stewed-
<i>Pâté en croûte de tradition française, raisins -en pickles et en marmelade-</i> | 340 |
|  ◇ Frog's legs from France -crispy and 'persillade'-
watercress cream and black garlic condiment
<i>Cuisses de grenouille de France -croustillantes et en persillade, crème de cresson et condiment à l'ail noir</i> | 520 |
| ◇ Lightly smoked Aji ceviche, beetroots variation -raw, cooked, pickles, ...-, wasabi ice-cream
<i>Maquereau Japonais légèrement fumé en ceviche, déclinaison de betteraves glace au wasabi</i> | 310 |
|  ◇ Low temperature cooked farm egg mushrooms 'royale' and foam, bread's finger
<i>Oeuf bio fermier cuit à basse température royale et émulsion de champignons, mouillettes</i> | 290 |
| ◇ Hokkaidō scallops in shell, Kristal Gold caviar parsley roots mash with brown butter, golden croutons and yellow wine sauce
<i>Saint-Jacques en coquille, caviar Kristal Gold purée de racines de persil au beurre noisette, croûtons dorés et émulsion au vin jaune</i> | 380 |

MAIN-COURSES / PLATS

  Oven-grilled macaroni with Comté cheese
fine autumn truffle ragout 'Tuber Uncinatum'
*Macaroni gratinés au vieux Comté,
fin ragoût de truffe d'automne 'Tuber Uncinatum'* 590


Tartufi di Alba / Truffe blanche

 Chestnut flour ravioles, white truffle -pumpkin, butternut, pear-
Parmigiano Reggiano foam 760
*Ravioles à la farine de châtaignes à la truffe blanche,
-potiron, butternut, poire cuite et crues-, émulsion au parmesan*

 Or enjoy fresh white truffle slices according to your convenience
Râpée selon votre choix *gram/market price*



  Blue lobster from France 'Thermidor-style' 760
Homard bleu de France, sauce et garniture Thermidor

 Pan-seared halibut, soft kabu, turnip's greens pesto, grapefruit broth 590
Darne de flétan poêlé, kabus fondants, pesto des fanes, bouillon au pamplemousse

 Confit black cod, fresh herbs sauce, chestnuts and pumpkin ravioles 610
cooked and raw pears
*Cabillaud confit, mousseux d'herbes fraîches, ravioles de châtaignes et potiron,
poires cuites et crues*

 Pan-seared beef with pepper sauce, roasted Matsutake
caramelized onions and puffed potatoes
*Pièce de boeuf sauce au poivre, Matsutake rôtis
oignons caramélisés et pommes soufflées*

USA Prime Rib-Eye / A4 Japanese Waguy beef Sirloin 680 / 880

  Pigeon from Bresse with cocoa and sesame crust 650
roasted figs and salsify, reduced juice
*Pigeon de Bresse en croûte de grué de cacao et sésame
figues de Solliès et salsifis rôtis, jus réduit*

 Roasted venison, seasonal fruits and vegetables, pepper sauce 690
Chevreuril de chasse de France rôti, légumes et fruits de saison, sauce poivrade

CHEESES AND DESSERTS

- ◇ Our cheeses selection by 'Maison Mons' 240
Notre sélection de fromages affinés par la 'Maison Mons'

 Our soufflé / Nos soufflés 250

- ◇ Fresh and confit ginger, lemongrass ice-cream
Gingembre frais et confit, glace à la citronnelle

- ◇ Strong chocolate taste, Espelette pepper sauce
Fort en goût de chocolat, sauce au piment d'Espelette

(20 minutes for the preparation / à commander en début de repas)

-  ◇ Le 39V Paris-Brest, praline-hazelnuts 250
Le 39V Paris-Brest, praliné-noisettes

- ◇ Confit pineapple with spicy rum syrup 220
lime chantilly, coconut sorbet and caramelized puff pastry
*Ananas confit au rhum épicé
chantilly au citron vert, sorbet coco et arlettes caramélisées*

- ◇ Figs 'Fontainebleau' 230
caramelized almonds and orange jelly
*Fontainebleau aux figues
amandes caramélisées et gelée à l'orange*

- ◇ Our classic Black Forest cake 230
black cherries ice-cream
*Notre Forêt Noire classique
crème glacée aux griottes*

- ◇ Homemade ice-creams and sorbets 180
Sorbets aux fruits et glaces crémeuses