

## APPETIZERS / ENTRÉES


### Kristal Gold Caviar 'Maison Kaviari'

- ◇ Classic 'à la Russe' garnish and blinis 50g / 1 250  
Classique, garniture à la Russe et blinis

- ◇ Gillardeau oysters n°2, yuzu granita, cucumber jelly and pickled shallots 380  
*Huîtres Gillardeau n°2 au naturel, granité au yuzu, gelée de concombre et pickles d'échalotes*

- ◇ Duck foie gras 'royale', Jerusalem artichokes and hazelnuts, 350  
reduced broth, black winter truffle 'Tuber Melanosporum'  
*Foie gras de canard en royale, topinambours et noisettes, consommé corsé, truffe noire 'Tuber Melanosporum'*


-  Traditional French pie, grapes -pickled and stewed- 340  
*Pâté en croûte de tradition française, raisins -en pickles et en marmelade-*

-  Frog's legs from France -crispy and 'persillade'- 480  
watercress cream and black garlic condiment  
*Cuisses de grenouille de France -croustillantes et en persillade, crème de cresson et condiment à l'ail noir*

- ◇ New Zealand scampi in tartare with Kristal Gold caviar, 510  
celery and green apple in crustacean jelly  
*Langoustines de Nouvelle Zélande en tartare au caviar Kristal Gold, granny smith et céleri en gelée tremblotante.*

-  Low temperature cooked farm egg 290  
mushrooms 'royale' and foam, bread's finger  
*Oeuf bio fermier cuit à basse température royale et émulsion de champignons, mouillettes*

## MAIN-COURSES / PLATS

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

### Tartufi di Alba / Truffe blanche

- ◇ Chestnut and butternut ravioles, white truffle -pumpkin cream, pear-Parmigiano Reggiano foam 760  
*Ravioles de châtaignes et butternut à la truffe blanche,*  
*-creme de potiron, 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*

◇ Sea bass cook in clay, fennel and artichoke roasted, razor clam, grapefruit beurre blanc 650  
*Bar en croute d'argile, fenouil et artichaut roties, couteau gratiné*  
*beurre blanc au pamplemousse*

◇ Toothfish slow cook, garlic and chorizo raviolini, baby vegetables 590  
 fish soup and sea weeds  
*Legine confite, raviolini d'ail doux au chorizo, mini légumes et soupe de poisson aux algues*

◇ Pan-seared beef with 3 peppers sauce, winter vegetables 'mille feuilles' and puffed potatoes 680 / 880  
*Pièce de boeuf aux 3 poivres, mille feuilles de légumes d'hiver au sésame, pommes soufflées*  
 USA Prime Rib-Eye / A4 Japanese Waguy beef Sirloin

◇ Pigeon from Bresse with cocoa and sesame crust 650  
 kabocha squash mousseline with Medjool dates, caramelized celery  
*Pigeon de Bresse en croûte de grué de cacao et sésame*  
*mousseline de kabocha aux dattes Medjool, céleri rotie*

◇ French black chicken in two way, the breast in 'demi- deuil' style, Albufera 690  
 sauce with seasonal vegetables, and the leg confit in chicken broth  
*Poulet pates noires en deux facons, le supreme en demi- deuil sauce Albufera,*  
*et la cuisse confite en consommé*

## 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*

- ◇ 'Mont blanc' clementines and chestnuts 230  
clementine sorbet and meringues  
*'Mont Blanc'*  
*Mousse marons, marmelades et sorbet clémentines, meringue et chantilly*

- ◇ 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*