




## APPETIZERS / ENTRÉES

### Kristal Gold Caviar 'Maison Kaviari'

- |   |             |
|---|-------------|
| ◇ Classic 'à la Russe' garnish and blinis<br>Classique, garniture à la Russe et blinis  | 50g / 1 250 |
| ◇ Blue lobster in jelly with 'Kristal Gold' caviar<br><i>crispy quinoa and smoked celeriac, strong bisque</i><br><i>Homard de Bretagne en gelée, caviar 'Kristal Gold'</i><br><i>croustillant de quinoa et céleri fumé, bisque corsée</i>                                     | 510         |
|  Gillardeau oysters n°2, yuzu granita, cucumber jelly and pickled shallots<br><i>Huîtres Gillardeau n°2 au naturel, granité au yuzu,</i><br><i>gelée de concombre et pickles d'échalotes</i> | 380         |
| ◇ Pan-seared duck foie gras, chestnut mash<br>roasted endives and orange juices<br><i>Foie gras de canard poêlé, châtaignes et endives, sucs d'orange</i>   | 320         |
| ◇ Beef tartare with black truffle<br>fresh cheese cream and herb's mayonnaise<br><i>Tartare de boeuf à la truffe noire</i><br><i>fromage frais et mayonnaise aux herbes</i>   | 480         |
| ◇ Frog's legs from France - <i>crispy and 'persillade'</i> -<br>watercress cream and black garlic condiment<br><i>Cuisses de grenouille de France -croustillantes et en persillade,</i><br><i>crème de cresson et condiment à l'ail noir</i>                                  | 480         |
|  Farm egg in green crust<br>sweet onion cream, wild mushrooms and parmesan foam<br><i>Oeuf bio fermier en croûte verte</i><br><i>crème d'oignons des Cévennes et émulsion au parmesan</i>   | 290         |

## MAIN-COURSES / PLATS

-  Oven-grilled macaroni with Comté cheese 570  
fine winter truffle ragout 'Tuber Melanosporum'  
*Macaroni gratinés au vieux Comté,  
fin ragoût de truffe d'hiver 'Tuber Melanosporum'*
-  Hokkaido scallops in two ways 640  
-in shell with jerusalem artichokes and leeks stew with black truffle-  
-plain carpaccio with 'vitelotte' potatoes and truffled vinaigrette-  
*Saint-Jacques d'Hokkaido à la truffe noire en deux façons  
-en coquille, poireaux et topinambours-  
-tranché à cru, pomme vitelotte-*
- ◇ Seabass cooked in clay crust 620  
semolina with Sakura shrimps and seaweed, Saké 'beurre blanc'  
*Bar en croûte d'argile, semoule de crevettes aux algues, beurre blanc au Saké*
- ◇ Slow cooked toothfish 590  
garlic and chorizo ravioli, baby vegetables and fish soup  
*Légine confite, ravioli à l'ail et chorizo, mini légumes et soupe de poissons*
- ◇ Pan-seared beef with pepper sauce, paolo potatoes 650 / 850  
sucrine and onion marmelade  
*Pièce de boeuf sauce au poivre, pomme paolo  
sucrine et marmelade d'oignons*  
USA Prime Rib-Eye / A4 Japanese Wagyu beef Sirloin
-  Pigeon from Bresse with cocoa and sesame crust 620  
pumpkin and Medjool dates mash, roasted baby turnips  
*Pigeon de Bresse en croûte de grué de cacao et sésame  
purée de potiron aux dates Medjool, mini navets rôtis*
- ◇ Black chicken in two ways 590  
-'demi-deuil' style breast, confit leg in chicken broth-  
*Poulet pattes noires des Dombes en deux façons  
-le suprême en demi-deuil, la cuisse confite en consommé-  
sauce Albufera et légumes d'hiver*

## 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, chestnut cream 230  
stewed tangerine and sorbet  
*Mont-Blanc, crémeux aux marrons  
marmelade et sorbet à la clémentines*

- ◇ 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*