


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, green apple granita, ginger jelly and pomegranate 380
*Huîtres Gillardeau n°2 au naturel, granité à la pomme verte
gelée de gingembre et graines de grenade*

◇ Duck foie gras 'royale', rhubarb marmalade and almond granola 310
Royale de foie gras de canard, marmelade de rhubarbe et granola aux amandes

◇ Warm white asparagus, our 'Gribiche' sauce with confit egg yolk 290
fresh herbs sauce and smoked eel
*Asperges blanches tiédies, notre 'Gribiche' au jaune d'oeuf confit
sauce aux herbes fraîches et anguille fumée*

◇ Beef consommé infused with Cubebe pepper 290
beef and carrots 'verde ravioli'
Consommé de boeuf au poivre de Cubebe, ravioli verde boeuf-carottes

◇ Scampi from Scotland, multicolor cooked and raw cauliflower 490
'Kristal Gold' caviar, lemon condiment
*Langoustines d'Écosse, choux-fleurs multicolores cuits et crus
caviar 'Kristal Gold', condiment au citron*

 Low temperature cooked farm egg 280
seet onion cream, honey peas broth with tarragon, bread's finger
*Oeuf bio fermier cuit mollet, crème d'oignons doux
mousseux de petits pois à l'estragon, mouillettes*

MAIN-COURSES / PLATS

-  Oven-grilled macaroni with Comté cheese and morels
wild mushrooms cream with Riesling 560
*Macaroni gratinés au vieux Comté et morilles
fricassée de champignons au Riesling*
- ◇ Blue lobster 'Thermidor-style', 'Ratte' potatoes and spring onions stew 650
Homard bleu façon Thermidor, pommes ratte et oignons nouveaux
- ◇ Glazed wild red mullet, dried black lemon powder 590
roasted artichokes, Riviera condiment
*Rouget laqué, poudre de citron noir
artichauts rôtis et condiment Riviera*
- ◇ Slow cooked toothfish, green asparagus cooked and raw 610
black garlic cream and sea-scented condiment
*Légine confite, asperges vertes cuites et crues
crème d'ail noir et condiment iodé*
- ◇ Roasted beef with 3 peppers sauce
black garlic cream and pickled mushrooms, puffed potatoes
*Pièce de boeuf rôtie aux 3 poivres
crème d'ail noir et pickles de champignons boutons, pommes soufflées*
- USA Prime Rib-Eye / A4 Japanese Wagyu beef Sirloin 650 / 850
-  Roasted pigeon from Bresse, salmis sauce 620
'french-style' honey peas, stuffed morels
*Pigeon de Bresse rôti au genièvre, sauce salmis
petits pois à la française et morilles farcies*
- ◇ Miyasaki pork -loin and crispy belly smoked with black tea-
corn cream and eggplant with miso 590
*Porc de Miyasaki -filet et poitrine croustillante fumée au thé noir-
crème de maïs, aubergines au miso*

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

- ◇ First strawberries, vanilla 'mousseline' cream 250
pistachio shortbread and ice-cream
*Premières fraises, crème mousceline vanillée
sablé et glace à la pistache*

- ◇ Rum baba 220
fresh fruits, whipped cream, mango and and Timut pepper sorbet
*Baba au rhum
fruits frais, chantilly, sorbet à la mangue et poivre de Timut*

- ◇ Our red candy apple 220
jasmin mousse, Granny Smith marmalade and sorbet
*Notre Pomme d'Amour
mousse au jasmin, marmelade et sorbet de Granny Smith*

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