


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
*Huitres Gillardeau n°2 au naturel, granité à la pomme verte
gelée de gingembre et graines de grenade*

◇ **Seared duck foie gras, melon from Charente, pickled blueberries,
raspberry coulis and long pepper** 310
*Foie gras de canard poêlé, melon Charentais au poivre long, pickles de myrtilles
et de framboise vinaigre balsamique*

◇ **Blue lobster salad, ginger & sambuca dressing, avocado, tomatoes
and gazpacho condiment** 680
*Homard bleu en salade minute, vinaigrette gingembre & Sambuca,
avocat, tomates et condiment d'un gaspacho*

◇ **Raw marinated yellow tail with Kristal Gold Caviar 'Maison Kaviari'
buckwheat and cucumber, seaweed condiment** 490
*Hamachi mariné à cru et caviar Kristal Gold 'Maison Kaviari'
sarrasin et concombre, condiment iodé*

◇ **Seared matsutake, lardo di Colonnata, glazed chicken oysters
dried apricots and fresh hazelnuts** 410
*Poêlée de matsutake au lard de Colonnata, sot-l'y-laisse glacés
abricots secs et noisettes fraîches*


 **Spider crab from Brittany, slightly spicy bisque,
slow cooked organic egg, turmeric tuile** 310
*Araignée de mer Bretonne à peine épicée,
oeuf bio basse 'Onsen', croquant au curcuma*

MAIN-COURSES / PLATS

<p>XXX Oven-grilled macaroni with Comté cheese and Australian black truffle stew</p> <p><i>Macaroni gratinés au vieux Comté et fin ragout de truffes noires d'Australie</i></p>	560
<p>◇ XXL carabineros from spain, bell peppers 'piperade', Romesco sauce and Pata Negra</p> <p><i>Carabineros XXL des côtes Iberiques, piperade, sauce romesco et jambon 'pata negra</i></p>	510
<p>◇ Seared seabass, stuffed zucchini flower, girolles and samphire, olive oil sauce</p> <p><i>Pavé de bar, fleur de courgette à la courgette girolles et salicornes, sucs réduits</i></p>	580
<p>◇ Slow poached toothfish eggplants - smoked purée, soft with black garlic, chips -, ponzu sauce</p> <p><i>Légine moelleuse aubergines - caviar fumé, fondante à l'ail noir, chips -, sauce ponzu</i></p>	610
<p>◇ Roasted beef with peppers sauce confit garlic, crispy 'Darphin' potato, sweet onion marmalade</p> <p><i>Pièce de bœuf rôtie au poivre ail confit, pommes Darphin croustillantes, marmelade d'oignon doux</i></p>	650 / 850
<p>◇ Duck from Bresse 'Mieral' with peaches - breast roasted on the bone, confit leg with cabbage -</p> <p><i>Cannette de Bresse 'Mieral', -le magret rôti sur l'os, la cuisse confit au chou-, pêches et amandes fraîches</i></p>	640
<p>◇ Organic salt-marsh Lamb from Rhug estate - Roasted, soft - baby artichokes and piquillos, herbs crust, 'Jus'</p> <p><i>Agneau bio des près salé Gallois - rôti, fondant - artichauds poivrades de piquillos, viennoise verte, jus corsé</i></p>	640

CHEESES AND DESSERTS

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

 Our soufflé / Nos soufflés 250
◇ Apricots from Provence and pistacchios, apricot sorbet <i>Abricots de Provence et pistaches, sorbet à l'abricot</i>
◇ Black Cherry & cream cheese, Sakura tea <i>Cerises noires et fromage blanc, the de sukura</i>
<i>(20 minutes for the preparation / à commander en début de repas)</i>

 Le 39V Paris-Brest, praline-hazelnuts 250 <i>Le 39V Paris-Brest, praliné-noisettes</i>
--

- ◇ **Figs from Solliès - fresh and marmalade -, Ivoire chocolate** 250
Greek yogurt emulsion and raspberry sorbet
Figues de Solliès - fraîches et en marmelade -, chocolat blanc ivoire emulsion au yaourt et sorbet framboise

- ◇ **Baked Alaska, litchi, rhubarb,** 220
rose water and basil infused vodka
Omelette Norvegienne
litchi, rhubarbe, Vodka infusée à l'eau de rose et au basilique

- ◇ **Our Opera** 220
coffee and Jivara milk chocolate ganache, cardamon ice-cream
Notre Opera
ganache au café et au chocolat à lait de Jivara, glace à la cardamome

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