

MENU
MERCREDI 14 FÉVRIER

RAVIOLES DE LANGOUSTINE ET FOIE GRAS, CONSOMMÉ DE BŒUF, TRUFFE NOIRE **32**

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, PAIN TOASTÉ ET CHUTNEY DE POMMES **28**

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CAVIAR, SARRASIN GRILLÉ **36**

CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, NORI, WASABI **29**

ŒUF PARFAIT, ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, TRUFFE NOIRE **25**

SAINT-JACQUES, ÉPINARDS, CÂPRES, CITRON, BEURRE AUX ALGUES **45**

BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN **55**

TAGLIATELLES À LA TRUFFE NOIRE **45**

FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE **60**

VOLAILE FERMÈRE RÔTIE AUX MORILLES (POUR 2) **88**

BAR ENTIER, SAUCE VIERGE (POUR 2) **180**

MACARON À LA VANILLE DE MADAGASCAR, CONFITURE DE LAIT (À PARTAGER) **36**

MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA, GLACE VANILLE **21**

TARTE AUX AGRUMES, CRÈME LÉGÈRE AU YUZU **16**

PAVLOVA FRAMBOISE, ROSE, LITCHI **17**

MONT-BLANC MARRON, MYRTILLES **16**

MENU
WEDNESDAY, FEBRUARY 14TH

LANGOUSTINE AND DUCK FOIE GRAS RAVIOLE, BEEF BROTH, BLACK TRUFFLE **32**
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD, GREEN APPLES CHUTNEY **28**
SEA SCALLOPS CARPACCIO, CAVIAR, GRILLED BUCKWHEAT SEED **36**
CRABMEAT, AVOCADO, NORI, WASABI **29**
PERFECT EGG, ARTICHOKES, MUSHROOMS, BLACK TRUFFLE **25**

SEA SCALLOPS, SPINACHS, CAPERS, LEMON, SEAWEED BUTTER **45**
MISO-CARAMALIZED BLACK COD, JASMINE RICE **55**
BLACK TRUFFLE TAGLIATELLE **45**
ROSSINI FILLET, TRUFFLE MASHED POTATOES **60**
FARM RAISED ROASTED CHICKEN, MORELS MUSHROOMS (FOR 2) **88**
SEABASS, VIRGIN SAUCE (FOR 2) **180**

VANILLA FROM MADAGASCAR MACARON, DULCE DE LECHE (TO SHARE) **36**
SEMI-COOKED GUANAJA CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM **21**
CITRUS TART, YUZU CREAM **16**
RASPBERRY, ROSE AND LITCHI PAVLOVA **17**
CHESTNUT AND BLUEBERRY MONT-BLANC **16**