



ENTRÉES - STARTERS

Saumon Fumé, Blinis & ses condiments	53
<i>Smoked Salmon, Buckwheat Blinis & Side Orders</i>	
Foie Gras De Canard, Chutney Mangue Amaretto.....	59
<i>Homemade Duck Foie Gras, Mango & Amaretto Chutney</i>	
Burrata, Tomates Cerises & Pesto Basilic Pistache	48
<i>Burrata, Cherry Tomatoes & Basil Pistachio Pesto</i>	
Carpaccio de Wahoo au Combava	48
<i>Wahoo Fish Carpaccio with Kaffir Lime</i>	
Gravlax de Gamberoni, Grillé à la Flamme	69
<i>Gamberoni Gravlax, Flame-grilled</i>	
Salade de King Crabe Caviar	120
<i>King Crab salad & Caviar</i>	
Salade d'Épinards Parmesan / Truffe	39 / 60
<i>Parmesan Spinach Salad / Truffle</i>	
Pomme de Terre Caviar, Crème d'Isigny	120
<i>Caviar Potato, Isigny Sour Cream</i>	

À PARTAGER - APPETIZERS TO SHARE

LOBSTER ROLL / WITH CAVIAR	28 / 45
CECINA DE WAGYU AFFINÉE	55
<i>AGED WAGUY CECINA</i>	
TARTELETTE KING CRABE, CAVIAR ET AVOCAT	95
<i>KING CRAB PIE, AVOCADO & CAVIAR</i>	
ARRANCINI TRUFFE, SCARMOZA, PARMESAN & MAYO FUMÉE	36
<i>TRUFFLE AND SCAMORZA ARANCINI, PARMESAN, AND SMOKED MAYONNAISE</i>	

GARNITURES - SIDES

MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE	45
<i>TRUFFLE POTATO MILLEFEUILLE</i>	
FRITES / PARMESAN TRUFFE	20 / 35
<i>FRENCH FRIES / PARMESAN TRUFFLE</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE / À LA TRUFFE	20 / 45
<i>OLD-FASHIONED MASHED POTATOES / TRUFFLE</i>	
LÉGUMES GRILLÉS	20
<i>GRILLED VEGETABLES</i>	
SALADE VERTE	15
<i>GREEN SALAD</i>	
SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE	18 / 1G
<i>EXTRA BLACK TRUFFLE</i>	

ORIGINES
VIANDES



ALLERGENS



Caviar



OSCIETRE

50G	330
125G	825
250G	1 650
500G	3 300

BÉLUGA

50G	900
125G	2 250
250G	4 500

ALMAS

50G	1250
-----------	------

PLATS - MAIN COURSES

VIANDES - FROM THE LAND

Filet de Bœuf, Sauce Béarnaise	79
<i>Beef Filet, Béarnaise Sauce</i>	
Tournedos de Bœuf Rossini Black Angus & Truffe Noire	95
<i>Black Angus Beef Filet Rossini Style with Black Truffle</i>	
Volaille aux Morilles, Sauce Vin Jaune	68
<i>Chicken with Morel Mushrooms, Yellow Wine Sauce</i>	

POISSONS - FROM THE SEA

Homard au Saté	95
<i>Canadian Lobster Satay Style</i>	
Saumon Grillé Ora king / Beurre Blanc Caviar	65 / 85
<i>Ora King Grilled Salmon / White Butter with Caviar</i>	
Mahi autour de la Coco	69
<i>Coconut Flavoured & Confit Mahi-Mahi</i>	



PÂTES - PASTA

Linguine Truffe Noire	95
<i>Black Truffle Linguine</i>	
Linguine au Homard, Sauce Homardine & Caviar	149
<i>Linguine with Canadian Lobster, Caviar & Homardine Sauce</i>	

Pâtes Tomate & Basilic	55
<i>Tomato & Basil Pasta</i>	
Linguine Champagne Caviar Casparian Oscietàre	145
<i>Champagne Linguine With Oscietra Casparian Caviar</i>	

PLATS À PARTAGER SUIVANT ARRIVAGE - TO SHARE SUBJECT TO AVAILABILITY

VIANDES - FROM THE LAND

TOMAHAWK WAGYU	85 / 100G
<i>WAGYU TOMAHAWK</i>	
TOMAHAWK	55 / 100G
<i>TOMAHAWK</i>	
FAUX-FILET DE BŒUF KAGOSHIMA A5 DU JAPON	150 / 100G
<i>JAPANESE A5 KAGOSHIMA SIRLOIN BEEF</i>	
BAVETTE WAGYU	60 / 100G
<i>WAGYU SKIRT</i>	
T-BONE	55 / 100G
<i>T-BONE STEAK</i>	

POISSONS - FROM THE SEA

KING CRABE GRILLÉ	70 / 100G
<i>GRILLED KING CRAB</i>	
BAR GRILLÉ	28 / 100G
<i>WHOLE GRILLED SEABASS</i>	
LANGOUSTE GRILLÉE	28 / 100G
<i>GRILLED CARIBBEAN LOBSTER</i>	
SOLE	149
<i>SOLE</i>	
SUPPLÉMENT SAUCE BEURRE BLANC CAVIAR	150
<i>EXTRA WHITE BUTTER SAUCE WITH CAVIAR</i>	

TOUS NOS PLATS À PARTAGER SONT CUITS AU FOUR JOSPER / ALL OUR COURSES TO SHARE ARE COOKED IN THE JOSPER CHARCOAL OVEN

DESSERTS

Cookie maison au chocolat cœur fondant	25 ...XXL 45
<i>Homemade chocolate cookie</i>	
Pavlova aux Saveurs Exotiques	25
<i>Pavlova with Exotic Flavors</i>	
Tarte au Citron Meringuée Flambée	39
<i>Flamed Lemon Meringue Pie</i>	
Cabosse Chocolat au Lait	25
<i>Milk chocolate cocoa pod</i>	
Fruit Givré (Mangue, Ananas, Coco)	90
<i>Iced Fruit (Mango, Pineapple, Coconut)</i>	

À PARTAGER - TO SHARE

Glace vanille XXL, servie avec ses gourmandises	80
<i>XXL Vanilla Ice Cream, served with its sweet delights</i>	
Plateau de Fruits Givrés	250
<i>Iced fruits Platter</i>	

