



ENTRÉES - STARTERS

Saumon Fumé, Blinis & ses condiments	55
<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>	
Carpaccio de Tomates	39
<i>Tomatoes Carpaccio</i>	
Salade de King Crabe Caviar	125
<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>	
Carpaccio de Gambero Rosso & Caviar	109
<i>Red Prawn Carpaccio with Caviar</i>	
Tartelette King Crabe, Caviar Et Avocat	95
<i>King Crab Pie, Avocado & Caviar</i>	

À PARTAGER - APPETIZERS TO SHARE

Lobster Roll / With Caviar	28 / 45
King Crab Roll / With Caviar	55 / 72
Assortiment De Charcuterie De Boeuf Wagyu	79
<i>Selection Of Wagyu Beef Charcuterie</i>	
Nuggets De Poulet Au Caviar	125
<i>Chicken Nuggets With Caviar</i>	
Hashbrown Coeur De Saumon Fumé & Caviar	29/pcs
<i>Hashbrown With Smoked Salmon Heart & Caviar</i>	
Assiette de Pata Negra Cinco Jotas	99
<i>Cinco Jotas Iberian Ham Platter</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



GOLDEN IMPERIAL

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

BELUGA

50G	900
125G	2 250
250G	4 500

PLATS - MAIN COURSES

VIANDES - FROM THE LAND

Filet de Bœuf, Sauce Béarnaise	79
<i>Beef fillet , Béarnaise Sauce</i>	
Filet de Bœuf Japonais Kagoshima, Sauce Béarnaise	180/100g
<i>Kagoshima Japanese Beef Fillet , Béarnaise Sauce</i>	
Tournedos de Bœuf Rossini Black Angus & Truffe Noire	95
<i>Black Angus Beef Fillet Rossini Style with Black Truffle</i>	
Extra Lobster & Caviar	70
Volaille aux Morilles, Sauce Vin Jaune	68
<i>Chicken with Morel Mushrooms, Yellow Wine Sauce</i>	
Tartare de Bœuf Black Angus au Caviar	149
<i>Black Angus Beef Fillet with Caviar</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>	

PLATS À PARTAGER SUIVANT ARRIVAGE

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>	

TOUS NOS PLATS À PARTAGER SONT CUIITS 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 Fruits Rouges	29
<i>Pavlova with Red Berries</i>	
Lingot d'Or Le Ti au Chocolat	29
<i>Le Ti Chocolate Gold Bar</i>	
Mousse au Chocolat & Caviar	79
<i>Chocolate Mousse & Caviar</i>	

PRIX NETS EN EUROS - SHOW & SERVICE INCLUS - NET PRICES IN EUROS - SHOW & SERVICE INCLUDED

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>	
Filet de Cabillaud Sauce Coco & Sésame Noir	69
<i>Black Cod fillet with Coconut & Black Sesame Sauce</i>	



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

TO SHARE SUBJECT TO AVAILABILITY

POISSONS - FROM THE SEA

King Crabe Grillé	75 / 100g
<i>Grilled King Crab</i>	
Bar Grillé	32 / 100g
<i>Whole Grilled Seabass</i>	
Langouste Grillée	32 / 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>	



Fruit Givré (Mangue, Ananas, Coco)	90
<i>Iced Fruit (Mango, Pineapple, Coconut)</i>	
À PARTAGER - TO SHARE	
Baba au Rhum XXL	110
<i>Rum Baba</i>	
Le Ti Platter, Mix de tous les desserts	350
<i>Mix of all desserts</i>	
Plateau de Fruits Givrés	250
<i>Iced Fruits Platter</i>	