



À LA CARTE MENU

COLD APPETIZERS

STEAMED SCAMPI

OSSETRA CAVIAR, SHELLFISH GELÉE, CORAL MAYONNAISE
vapeur de langoustines au caviar osciètre, gelée de crustacés, mayonnaise coraline
125

SUMMER VEGETABLE SALAD

AVOCADO AND TOMATO INFUSION, GERANIUM, OLIVE OIL
salad de légumes d'été, avocat et infusion de tomates, géranium, huile d'olive
45

CARPACCIO OF "KONBUJIME" MADAI

FINGER LIME AND SEAWEED
madaï "konbujime" en carpaccio, citron et algues
95

HOT APPETIZERS

SEAFOOD ROYALE

SCALLOP, KUMAMOTO OYSTER, UNI, WILD FENNEL EMULSION
royale de crustacés, noix de Saint-Jacques, oursin, huître de kumamoto, émulsion de fenouil sauvage
80

CARABINEROS SHRIMP AND CHICKEN WINGS

LEMONGRASS CONSOMMÉ, SPRING ONION AND GINGER TORTELLINI, FRESH AROMATIC HERBS
crevette royale et ailerons de poulet, consommé à la citronnelle, aromates et herbes fraîches
50

MAIN COURSES

LOBSTER IN TWO SERVICES

ROASTED TAIL, CHAMBERTIN SAUCE, JUNIPER AND BONE MARROW
CLAWS IN BARBEQUE, RED CABBAGE SALAD, BERRY BÉARNAISE
homard en deux services
queue de homard rôtie, sauce au chambertin et genièvre, os à moelle
pincettes de homard au barbecue, salade de chou rouge et béarnaise aux baies
80

ROASTED WILD TURBOT

SEAWEED BUTTER, SHIITAKE DASHI, GINGER
turbot sauvage rôti sur l'arête, beurre d'algues, dashi de shiitake et gingembre
85

FARM-RAISED CHICKEN FRICASSÉE

"VIN DE PAILLE", ARTICHOKES AND ROASTED PORCINI, NATURAL JUS
fricassée de volaille fermière au vin jaune, coeur d'artichaut et cèpes rotis, jus naturel
70

IMPERIAL BONE-IN RIBEYE

ROSEMARY, BONE MARROW, PEA AND CHANTERELLE
côte de boeuf "imperial" cuite à l'étouffée au romarin, os à moelle, petit pois et girolles
285
for two

A 20% service charge will be added for all food and beverages

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood,
shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne
illness, especially if you have certain medical conditions