

## LES ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

<b>La Courgette</b>	<b>168</b>
Grilled zucchini, raisins, quail egg 烤节瓜, 黑提干, 鹌鹑蛋	
<b>Le Saumon</b>	<b>178</b>
Applewood smoked king salmon, blinis, Isigny cream 苹果木烟熏帝王鲑, 薄饼, 伊斯尼奶油	
<b>Le Caviar</b>	<b>728</b>
Superior Oscietra caviar 30 grams, brioche, condiments 奥西特拉特级鱼籽 (30克), 黄油面包及小料	

## AUTOUR DE LA MER SEAFOOD

<b>Le Saumon</b>	<b>288</b>
Confit salmon, trout roe, Normande sauce 油封三文鱼, 鳟鱼籽, 诺曼底酱汁	
<b>La Légine</b>	<b>318</b>
Patagonian toothfish, tomato, capers, fennel 法国银鳕鱼, 番茄, 水瓜柳, 新鲜茴香	
<b>Les Langoustines</b>	<b>458</b>
Angel hair crispy langoustines, hummus, coral sauce 酥脆天使面海螯虾, 鹰嘴豆泥, 花龙虾酱汁	

## LES ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

<b>La Salade Parisienne</b>	<b>88</b>
Butter head lettuce, ham, Comté, eggs 巴黎色拉, 黄油生菜, 火腿, 孔泰芝士, 鸡蛋	
<b>La Purée de Pommes de Terre</b>	<b>88</b>
Potato purée 土豆泥	
<b>Les Haricots Verts</b>	<b>88</b>
Green beans, garlic butter 青豆, 蒜味黄油	
<b>L'Orge Perlé</b>	<b>88</b>
Barley, spinach cream, confit tomato 薏米烩饭, 菠菜奶油汁, 油封番茄	

## LES ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

<b>L'Oeuf Confit</b>	<b>398</b>
Confit egg yolk, Caviar, potato 油封蛋黄, 奥西特拉鱼籽, 轻香土豆泥	
<b>La Saint Jacques</b>	<b>248</b>
Sea scallop, cabbage, black truffle 扇贝, 卷心菜, 黑松露	
<b>Le Foie Gras Poêlé</b>	<b>208</b>
Pan seared foie gras, apple, five spices 煎鹅肝, 苹果, 五种香料	

## LES PIÈCES DU BOUCHER MEAT

<b>Le Lapin</b>	<b>248</b>
Rabbit "Provençal Daube", romaine lettuce, ratatouille 普罗旺斯炖兔腿, 罗马生菜, 蔬菜杂烩	
<b>L'Agneau</b>	<b>318</b>
Lamb saddle, wheat salad, carrots 烤羊脊肉, 碎麦沙拉, 胡萝卜	
<b>Le Faux Filet</b>	<b>398</b>
270 days grain-fed Angus striploin 270天谷饲安格斯牛西冷	
<b>La Pluma Ibérique</b>	<b>478</b>
Iberico pork pluma, anchovy butter 伊比利亚黑猪脯肉, 鳀鱼黄油	

## LES DESSERTS DELICACIES

<b>Le Vacherin</b>	<b>108</b>
Strawberry, yoghurt, verbena 草莓蛋白酥, 酸奶, 马鞭草	
<b>Le Cheesecake</b>	<b>108</b>
Passion fruit cheesecake, mango, coriander 百香果芝士蛋糕, 芒果, 香菜苗	
<b>La Sphère</b>	<b>108</b>
Chocolate and hazelnut mousse, vanilla parfait, caramel sauce 榛子巧克力球, 香草冻糕, 焦糖酱	

## LES SOUPES SOUPS

<b>La Crème de Petits Pois</b>	<b>148</b>
Green pea soup, long pepper Chantilly, chervil 青豆汤, 长胡椒奶油, 细叶芹	

<b>La Soupe de Crustacés</b>	<b>168</b>
Seafood soup, scallop, saffron, tomato 海鲜汤, 扇贝, 藏红花, 番茄	

## LES PIÈCES ENTÈRES CHEF'S SPECIALTIES (To share for two persons)

<b>La Bouillabaisse</b>	<b>528</b>
Mediterranean fish stew, saffron aioli 马赛鱼汤, 藏红花, 蒜味蛋黄酱	

<b>La Côte de Boeuf</b>	<b>998</b>
270 days grain-fed Australian Angus beef bone-in rib eye, Potato purée, Béarnaise, Kampot pepper sauce 270天谷饲安格斯带骨肉眼牛排, 土豆泥, 贝阿恩酱汁, 贡布胡椒汁	

<b>Le Soufflé</b>	<b>158</b>
Citrus soufflé, mandarin jelly, olive oil ice cream 柑橘舒芙蕾, 橙子果冻, 橄榄油冰淇淋	

<b>Le Fondant</b>	<b>108</b>
Chocolate molten cake, coffee sauce, vanilla ice cream 巧克力熔岩蛋糕, 咖啡汁, 香草冰淇淋	

## LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

<b>CHEESE CELLAR SELECTION</b>	<b>188</b>
French Cheese Platter with Honeycomb & Crackers. 法国精选芝士, 蜂巢, 薄脆饼干	