

EXPÉRIENCE

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

Ⓢ LE CAVIAR

Kaluga Queen 10 ans d'âge, sériole du Japon, asperges
Kaluga Queen 10 years caviar, hamachi, asparagus
Clos des Orfeuilles, Muscadet Sevre et Maine, France 2019

Ⓢ L'ŒUF DE POULE CONFIT

Langues d'oursins du Japon, royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre
Confit egg yolk, Japanese sea urchin, leek royale, potato risotto
Bodegas Muga, Blanco, Rioja, Spain 2020

LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale, Guanciaie de cochon noir
Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis, Guanciaie

LE HOMARD BLEU BRETON

Cuit au sautoir, gnocchis, jus de carapaces
Brittany blue lobster, gnocchi, lobster bisque
Domaine Georges Glantenay, Vieille Vigne, Bourgogne Aligoté, France 2018

LE BŒUF WAGYU M9

Maturé par nos soins, barbajuans d'été, artichauds, asperges violettes
Dry aged Wagyu beef M9, summer barbajuans, artichokes, purple asparagus
Chateau Saintayme Saint-Emilion Grand Cru 2018

GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts
Niepoort Late Bottle Vintage 2014

RMB 1888 per person

RMB 2488 per person including wine paring

This menu should be ordered for the entire table



Gluten Free



Vegetarian



Vegan

GARDEN MENU

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

L'ŒUF DE POULE CONFIT

Royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre

Confit egg yolk, leek royale, potato risotto

Bodegas Muga, Bianco, Rioja, Spain 2020

LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale

Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis

Domaine Georges Glantenay, Vieilles Vignes, Bourgogne Aligoté, France 2018

LE GNOCCHI TRUFFE

Cusiné à la truffe noire, asperges

Handmade gnocchi, black truffle, asparagus

Chateau Grave de Pez, Saint-Estèphe, Bordeaux, France 2014

GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts

Kracher, Auselese Cuveé, Burgenland, Austria 2017

RMB 688 per person

RMB 1188 per person including wine paring



Gluten Free



Vegetarian



Vegan

LES ENTRÉES FROIDES

COLD STARTERS

LE CAVIAR

888

Kaluga Queen 10 ans d'âge, sérieole du Japon, asperges
Kaluga Queen 10 years caviar, hamachi, asparagus

🌿 LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'HOKKAIDO

308

Mi-cuite au feu de bois, vanille, radis, tomate arbuste
Hokkaido scallops, vanilla, radish, tree tomato

LES ENTRÉES CHAUDES

HOT STARTERS

🌿 LES ORMEAUX

588

Cuits fondants, jus de truffe noire, pois & jeunes pousses d'été
Abalone, black truffle jus, summer greens

L'ŒUF DE POULE CONFIT

368

Langues d'oursins du Japon, royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre
Confit egg yolk, Japanese sea urchin, leek royale, potato risotto

LES SOUPES

SOUPS

LE CONSOMMÉ

188

De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale, Guanciaie de cochon noir
Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis, Guanciaie



Gluten Free



Vegetarian



Vegan

AUTOUR DE LA MER

SEAFOOD

LE HOMARD BLEU BRETON 888

Cuit au sautoir, gnocchis, jus de carapaces

Brittany blue lobster, handmade gnocchi, lemon verbena

LA LÉGINE DE PATAGONIE 588

En vapeur de cosses de petits pois, babeurre, jus de cuisson

Patagonian tooth fish, buttermilk, green peas

LES PIÈCES DU BOUCHER

MEAT

LE BŒUF WAGYU M9 988

Maturé par nos soins, barbajuans d'été, artichauds, asperges violettes

Dry aged Wagyu beef M9, summer barbajuans, artichokes, purple asparagus

🌿 L'AGNEAU EN TROIS FAÇONS 498

Le carré, la selle, le filet, petits-farcis comme à Nice

Lamb saddle, rack, tenderloin, "petits-farcis" vegetables

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

CHEESE CELLAR SELECTION

LES FROMAGES 228

Affinés par nos soins, condiments

Cheeses selection, condiments



Gluten Free



Vegetarian



Vegan

LES DESSERTS

SWEET DELICACIES

Le Gâteau au Chocolat	128
D'origine singulière, en crèmeux, en ganache, praliné de noisettes du Piedmont	
Single origin chocolate cake, Piedmont hazelnuts praline, chocolate ganache	
Le Mont-Blanc	128
Meringue craquante, cassis, crème de marrons glacés	
Mont-Blanc, Chestnut cream, cassis mousse, crunchy meringue	
Paris-Brest et Retour	128
Paris - Brest	
Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts	



Gluten Free



Vegetarian



Vegan

Please inform your waiter or waitress of information on food allergies
or any special dietary requirement.