

DÉCOUVERTE

Buffalo Milk Burrata

Cherry tomatoes, fresh herbs

Or

Vodka Cured Salmon

Avocado, trout roe, butterhead lettuce
Bodegas Muga, Bianco, Rioja, Spain 2020

Or

Angus Beef Tartar

Condiments, quail egg
Château Real Martin, Perle de Rosé, Côtes-de-Provence, France 2020

Cod Fish

Buttermilk, green peas

Or

Steamed Arctic Char

Palm heart, persillade
Domaine Georges Glantenay, Vieilles Vignes, Bourgogne Aligoté, France 2018

Or

Wagyu Beef Bavette M5

Pickle mustard seeds, artichokes, potato puree
Col d'Orcia rosso di montalcino Italy 2019

Comte Cheese 36 months

Maraschino cherries, sourdough bread

Or

Strawberry Chantilly

Mascarpone, basil, chocolate streusel
Niepoort, Late Bottle Vintage 2014

RMB 358 per person

RMB 588 per person including wine paring



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.