

REFLEXIONS A LA CARTE MENU

APPETISERS

<i>Noix de St - Jacques et trompette royale poêlée, tombée de poireaux truffée et émulsion d'amande</i> Pan seared scallops and king oyster mushrooms, sauteed leeks with truffle and almond emulsion	450
<i>Cuisses de grenouille en fricassée au persil, couscous de Sardaigne comme un risotto et jus au sésame</i> Frog legs fricassee with parsley coulis, Sardinian couscous like risotto and sesame jus	450
<i>Ravioles d'épinard et chèvre frais, poêlée de champignons, et émulsion de Grana Padano</i> Spinach and fresh goat cheese ravioles, sauteed mushrooms, Grana Padano emulsion	460
<i>Fricassée d'escargots de Bourgogne flambées au Cognac, pied de porc pané au vieux parmesan</i> Burgundy snails fricassee and flambe with Cognac, pig's trotter breaded with old parmesan	480
<i>Tartare de thon, riviera de tomates fraîches, gelée de fèves, cigale de mer et caviar</i> Tuna tartar with fresh tomatoes riviera, fava bean jelly, rock lobster and caviar	550
<i>Salade de crabe des neiges d'Alaska et saumon fumé, siphon au fruit de la passion et coulis de betterave</i> Alaska king crab salad with smoked salmon, passion fruit foam and light beetroot coulis	560
<i>Dégustation de hors d'œuvres Terrine de foie gras, raviole d'épinard, tartare de thon rouge, cuisse de grenouille, bisque de homard du Maine</i> Appetiser combination platter Foie gras terrine, spinach ravioli, red tuna tartar, roasted frog leg and Maine lobster bisque	590
<i>Escalope de foie gras poêlée, raisins glacés au porto, émulsion de vin rouge et réduction de roselle</i> Pan seared foie gras, grape glazed with port , red wine emulsion and rosella reduction	830
<i>Terrine de foie gras du Périgord, cerise farcie à la compote d'échalotes</i> Foie gras terrine, stuffed cherry with shallot compote	850
<i>Homard du Maine en vinaigrette de noisette, céleri rémoulade, riviera de pommes vertes et coulis de mangue</i> Maine lobster with hazelnut dressing, celeriac remoulade, green apple riviera and mango coulis	1,500

SOUPS

<i>Consommé de champignons, foie gras poché et truffe noire du Périgord</i> Mushrooms consommé with poached duck liver, black Perigord truffle	450
<i>Bisque de homard du Maine crémeuse et son médaillon, émulsion de lait</i> Creamy lobster bisque soup with médaillon, fresh milk emulsion	450
<i>Velouté de cèpes forestière, raviole de poule faisane et émulsion truffée</i> Wild porcini velvety from the forest, pheasant ravioli and truffle emulsion	550

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

FISH & SEAFOOD DISHES

<i>Filet de bar poêlé aux saveurs de tomates aubergines grillées, petite brunoise de légumes et coulis de févrette</i> Pan fried sea bass with tomato flavour, grilled eggplants, vegetables brunoise and fava bean coulis	890
<i>Dos de cabillaud rôti, gremolata de chorizo piperade du Pays Basque et artichauts poivrade</i> Roasted snow fish with chorizo, pepper piperade and baby artichokes	900
<i>Filet de truite poêlée et sa petite ratatouille, poireaux caramélisés, tapenade d'olive noire et émulsion de basilique</i> Pan fried trout with baby ratatouille, caramelised leek, black olive tapenade and basil emulsion	980
<i>Filet de sole de Douvres rôti avec une duxelles de champignons sauvages, artichauts poivrade sautés, émulsion truffée</i> Roasted Dover sole with wild mushrooms duxelles, roasted baby artichokes and truffle emulsion	1,300
<i>Ragoût de homard du Maine et petits légumes du potager, Serrano croustillant et émulsion de bisque</i> Maine lobster ragout with baby vegetables, crispy Serrano ham and bisque emulsion	1,500

MEAT & POULTRY

<i>Joue de boeuf braisée sur un lit d'onion au cognac, petits légumes du potager et sauce bordelaise</i> Slow braised New Zealand beef cheeks with onion and cognac, glazed baby vegetable and red wine sauce	990
<i>Selle d'agneau aux herbes et à l'ail, courgette farcie, purée d'artichaut et pomme de terre croquante</i> Lamb saddle with herbs and garlic stuffed zucchini, artichokes puree and crispy potato	1,200
<i>Poitrine de pigeon sauvage rôtie, cuisse en pastilla de foie gras, choux de Bruxelles truffés et petites carottes glacées</i> Roasted pigeon breast and leg in duck liver pastilla, black truffle, Brussels sprout and glazed baby carrots	1,300
<i>Canard de Challans au miel de montagne, navet roti à la graisse de foie gras, figue pochée au vin rouge et jus de canard</i> Honey peppered glazed Challans duck breast, roasted turnip in foie gras fat, poached fig in red wine and duck jus	1,400
<i>Filet de veau poêlé au jambon Serrano, asperges rôties, petit oignon farci et sauce aux morilles</i> Pan seared veal tenderloin with Serrano ham, roasted asparagus, stuffed baby onion and morels sauce	1,800
<i>Filet de bœuf grillé, pomme faguot et fricassée de cèpes, jus de bœuf réduit</i> Grilled Wagyu beef tenderloin (200 g.) with potato fondant, porcini mushroom and beef jus	2,100
<i>Sélection de garnitures</i> <i>Pommes de terres rôties à l'ail, fricassée de légumes sautés, purée de pommes de terre, jeunes pousses d'épinard sautées,</i> Choose one of these side dishes: Roasted garlic potatoes, fricassée of vegetables, mashed potatoes, sautéed spinach	180

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax