

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

Small Tasting Dishes

Vegetarian menu is available upon request

	£
* LA CHATAIGNE <i>en velouté au foie gras, céleri, lard fume et truffe d'hiver</i> Chestnut velouté with foie gras, celery, smoked bacon and black truffle	19
* LE JAMBON <i>'Iberico De Bellota' escorté de pain toasté à la tomate</i> Iberian' ham served with toasted tomato bread	26
* LE CRABE ROYAL <i>aux fines lamelles de raves épicées</i> King Crab with thin turnips ravioli, rosemary, sweet and sour dressing	31
* L'AUBERGINE <i>en caviar, crème de chèvre frais en mille feuilles croustillants au basilic</i> Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers	18
* LE FOIE GRAS <i>frais de canard pressé, gelée de figue et porto</i> Pressed foie gras terrine with a delicate fig and port wine coating	29
* LE SAUMON <i>'Gravalax' à la betterave, légumes acidulés et une onctuosité d'avocat</i> Beetroot cured salmon served with picked vegetables and avocado	19
* LA LANGOUSTINE <i>en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert</i> Langoustine and truffle ravioli with Savoy cabbage	32
* LA SAINT-JACQUES <i>sur une onctuosité de pomme de terre fumée, jus à la sauge</i> Seared scallop with a smoked potato mousseline and sage jus	24
* LA CREVETTE <i>en vermicelle croquante, relevée de sumac et citron vert</i> Tiger prawn in crunchy rice angel hair perfumed with lime and sumac	29
* LE GYOZA <i>a la plancha, farcie de volaille, dans son bouillon au parfum d'Asie</i> Chicken and leek gyoza served in an Asian style broth	26
L'OS A MOELLE <i>relevé d'une pointe de moutarde sur un toast friand</i> Roasted bone marrow with shallot and mustard on sourdough bread	21
LE BLACK COD <i>mariné au miso, concombre croquant et son bouillon acidulé</i> Black cod marinated with miso, crisp cucumber and fresh herb broth	27
LE BURGER <i>au foie gras, sauce aux aromates et son échalote confite au vinaigre</i> Beef and foie gras burger, aromatic sauce and pickled shallots	26
L'AGNEAU <i>des Pyrénées en côtelettes dorées à la fleur de thym</i> Milk fed lamb cutlets from Pyrenees with fresh thyme	29
LE PIGEON <i>en suprême, au chou et foie gras</i> Supreme of pigeon and foie gras wrapped in cabbage	31