

LA CARTE
LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

£

LA LAITUE Iceberg à la ventrèche de thon confite, garnie de fins légumes croquants Iceberg lettuce with crunchy vegetables and confit tuna	25
LE JAMBON "Iberico De Bellota" escorté de pain toasté à la tomate 'Iberian' ham served with toasted tomato bread	41
LA DORADE en "Ceviche" glacé aux agrumes péruviens, caviar golden Sea bream 'Ceviche' with Peruvian citrus, cucumber and golden caviar	51
LE FOIE GRAS de canard chaud, pomme verte roulé dans un jus acidulé à l'hibiscus Hot foie gras with a rolled heart of green apple in hibiscus juice	29
LES LÉGUMES oubliés étuvés et grillés à la plancha sous des lamelles de truffes noires Gently cooked root vegetables finished with black winter truffles	34
LE CAVIAR sur un œuf de poule mollet et friand au saumon fumé d'Ecosse Caviar served on a soft poached egg in a crispy rice batter	51
LES SPAGHETTI de plusieurs façons... Joël Robuchon style..... (price upon request)	

LES PLATS

LA MORUE fraîche enveloppée de kombu marbré sur une purée de daïkon au yuzu Cod fillet wrapped in marbled Kombu, served on a daikon puree with yuzu	36
LE HOMARD d'Ecosse rôti, légumes nouveaux dans une bisque safranée Roasted Scottish lobster, young vegetables in a saffron bisque	51
LE BAR grillé, coquillages et légumes croquants sur une onctuosité d'oignons doux Seabass and shells, crispy vegetables and sweet onion puree.....	45

L'ONGLET en tartare et ses pommes frites à l'ancienne Our Classic Steak tartar with hand cut chips.....	29
LE BŒUF , l'entrecôte tranchée à la taille de votre choix Beef rib eye Prime Angus, sliced to your preference.....21£ per 100gr (min.200gr)	
LA CAILLE farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée Free range quail stuffed with foie gras and truffle mashed potato	39
LE TOURNEDOS DE BOEUF au poivre Malabar et légumes d'hiver Beef fillet with Malabar black pepper and delicate winter vegetables.....	51
L'AGNEAU sa selle dorée en croute d'herbes et ses côtelettes à la fleur de thym Milk fed lamb with herb crusted saddle and it's cutlets with fresh thyme	43