



## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION

### Small Tasting Dishes

Vegetarian menu is available upon request

|  | £  |
|--|----|
| * <b>LE JAMBON</b> <i>'Iberico De Bellota' escorté de pain toasté à la tomate Iberian' ham served with toasted tomato bread .....</i>  | 26 |
| * <b>L'ŒUF COCOTTE</b> <i>aux girolles, vieux xérès et ail des ours Poached egg with golden chanterelles, old sherry and wild garlic .....</i>                                 | 20 |
| * <b>LE CRABE ROYAL</b> <i>aux fines lamelles de raves épicées King Crab with thin turnips ravioli, rosemary, sweet and sour dressing .....</i>                                | 31 |
| * <b>L'AUBERGINE</b> <i>en caviar, crème de chèvre frais en mille feuilles croustillantes au basilic Aubergine caviar, goats cheese and fresh basil in crispy layers .....</i> | 18 |
| * <b>LE FOIE GRAS</b> <i>de canard au torchon, poire et cacao et sa brioche marbrée Foie gras torchon, pear and cocoa with a marbled brioche .....</i>                         | 29 |
| * <b>LE SAUMON</b> <i>'Gravlax' à la betterave, légumes acidulés et une onctuosité d'avocat Beetroot cured salmon served with pickled vegetables and avocado .....</i>         | 19 |
| * <b>LES CAROTTES</b> <i>multicolores rôties au cumin, confit de dattes et crumble de carotte Roasted heirloom carrots with cumin, dates puree and carrot crumble .....</i>    | 20 |
| * <b>LA LANGOUSTINE</b> <i>en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert Langoustine and truffle ravioli with Savoy cabbage .....</i>  | 32 |
| * <b>LA SAINT-JACQUES</b> <i>sur une onctuosité de pomme de terre fumée, jus à la sauge Seared scallop with a smoked potato mousseline and sage jus .....</i>                  | 24 |
| * <b>LA CREVETTE</b> <i>en vermicelle croquante, relevée de sumac et citron vert Tiger prawn in crunchy rice angel hair perfumed with lime and sumac .....</i>                 | 29 |
| * <b>LE GYOZA</b> <i>a la plancha, farcie de volaille, dans son bouillon au parfum d'Asie Chicken and leek gyoza served in an Asian style broth .....</i>                      | 26 |
| <b>LE FLÉTAN</b> <i>aux légumes printaniers, beurre blanc rafraîchi au thym-citron Halibut, young spring vegetables with a refreshing broth.....</i>                           | 32 |
| <b>LE BURGER</b> <i>au foie gras, sauce aux aromates et son échalote confite au vinaigre Beef and foie gras burger, aromatic sauce and pickled shallots .....</i>              | 26 |
| <b>L'AGNEAU</b> <i>des Pyrénées en côtelettes dorées à la fleur de thym Milk fed lamb cutlets from Pyrenees with fresh thyme .....</i>   | 29 |
| <b>LE PIGEON</b> <i>en suprême, au chou et foie gras Supreme of pigeon and foie gras wrapped in cabbage .....</i>  | 31 |

Prices include VAT at 20%. A discretionary 13% service charge will be added to your bill  
If you have any allergies and intolerances and require assistance in choosing a suitable dish please do let us know