



POUR COMMENCER ...

Assiette de saumon fumé, crème au raifort et caviar	45 €
Poireaux, vinaigrette à la truffe	38 €
Salade César au King Crab	75 €
Pommes de terre écrasées, Caviar Oscière Impérial de Sologne (20g)	79 €
Ravioles de volaille laquées au soja	35 €

À SUIVRE ...

Spaghettis langouste	85 €
Noix de Saint Jacques, risotto crémeux aux champignons	52 €
Pavé de Thon, poivrons marinés, sauce vierge	48 €
Langouste entière grillée au beurre d'herbes	14 €/100g
Les Mini-burgers de bœuf au foie gras, frites	38 €
Côtelettes d'agneau grillées, yaourt à la menthe, aubergines	75 €
Filet de bœuf de Galice, purée de pommes de terre	80 €
Le Tomahawk de bœuf wagyu BMS 6-7	450 €

POUR FINIR ...

L'assiette de fruits	45 €
La sélection de desserts boutique	16 €
Fruit exotique, sorbet mangue-passion, émulsion coco	16 €
Mousse au chocolat chaud, caramel beurre salé	16 €

Caviar Oscière Impérial Sologne	50g - 200 €	125g - 450 €
Caviar Beluga	50g - 600 €	125g - 1 500 €



LET'S START WITH...

Smoked salmon plate, horseradish cream, caviar	45 €
Leeks, truffle vinaigrette	38 €
King Crab Caesar salad	75 €
Mashed potatoes, Ossetra Sologne Imperial Caviar (20g)	79 €
Soy glazed chicken dumplings	35 €

FOLLOWED BY ...

Lobster spaghetti	85 €
Scallops, creamy risotto, mushrooms	52 €
Tuna, marinated peppers, virgin sauce	48 €
Grilled lobster, herb butter	14 €/100g
Mini beef burgers, duck foie gras, French fries	38 €
Grilled lamb chops, mint yogurt, eggplants	75 €
Beef tenderloin from Galicia, mashed potatoes	80 €
Tomahawk Wagyu beef BMS 6-7	450 €

CLOSING WITH ...

Fresh fruit plate	45 €
Pick your dessert from the Boutique selection	16 €
Exotic fruit, passion mango sorbet and coconut emulsion	16 €
Hot chocolate mousse, salted butter caramel	16 €

Ossetra Sologne Imperial Caviar	50g - 200 €	125g - 450 €
Beluga Caviar	50g - 600 €	125g - 1 500 €