

ENTRÉES

PETITS ENCORNETS

Tempura, curry, parfumés aux crevettes 38
Squid tempura, curry, shrimp-flavoured

STRACCIATELLA

Tomates cerises, verveine, amandes, légumes croquants 36
Cherry tomatoes with stracciatella, verbena, almonds, crunchy vegetables

LANGOUSTINES

Croustillantes en feuilles de brick, parfumées au basilic 52
Langoustines in crispy brick pastry, basil flavoured

FOIE GRAS DE CANARD

Mi-cuit en fine tarte, drapé d'une gelée de cerises, amandes 54
Thin half-cooked foie gras pie, glazed with cherry jelly, almonds

TRUFFE NOIRE

Notre pizzetta, roquette et parmesan 72
Our pizzetta, arugula salad and parmesan cheese

CREVETTES SAUVAGES

Dim sum vapeur, bouillon de crevettes infusé à la citronnelle 48
Wild shrimps steamed dim sum, shrimp broth brewed with lemongrass

LOUP

Ceviche « Aji amarillo », yuzu, huile d'olive 38
Sea bass ceviche « Aji amarillo » chilli pepper, yuzu, olive oil

BROCOLI

Croustillant, sauce butter curry 32
Crispy broccoli, curry butter sauce

HOMARD

Carpaccio, huile fumée, piment et avocat 78
Lobster carpaccio, smoked oil, pepper and avocado

SÉRIOLE

Marinée au fruit de la passion, carotte et coriandre 44
Yellow Tail marinated with passion fruit, carrot and coriander

KING CRAB

Shiso en tempura, edamame, spicy mayo et yuzu 68
King Crab, shiso tempura, edamame, spicy mayo and yuzu

THON

Tataki, mariné à la prune "ume", soja, sésame, sarrasin 48
Tuna tataki, "ume" plum marinated, soy, sesame seeds, buckwheat

VEGETAL

Coeur de sucrine, avocat, pamplemousse, vinaigrette miel-coriandre 38
Sucrine lettuce, avocado, grapefruit, honey coriander vinaigrette

SIGNATURES

WAGYU

Tataki, condiment à l'ail noir, gingembre, enoki croustillants 85
Wagyu beef tataki, black garlic condiment, ginger, crispy enoki mushrooms

CREVETTES OBSIBLUE

Tout simplement à l'huile d'olive-citron, fleur de sel 45
Obsiblué prawns, lemon-olive oil, salt flower

LANGOUSTE

Froide, cuite à nacre, huile parfumée à la vanille et citron vert 190
Cold spiny lobster, vanilla and lime infused oil

KING CRAB

Patte entière sur glace, huile infusée aux graines de coriandre, miel 49 /100gr
King Crab leg on ice, oil infused with coriander seeds, honey

CAVIAR

Pizzetta blanche dorée à l'or fin 95
White pizzetta gold-plated

BAR À CAVIAR

PETROSSIAN OSCIETRE TSAR IMPERIAL

50 gr. 320 125 gr. 810 250 gr. 1 590

CAVIAR SHOW

ICONE OSSETRA RESERVE
250gr. 1800 500gr. 3600 1kg. 7200

ICONE BELUGA RESERVE
250gr. 4 500 500gr. 9 000 1kg. 18 000

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

PLATS

SAUMON

Parfumé au tandoori, fenouil, concombre, vinaigrette poivron jaune et pétales de fleurs 48
Tandoori flavoured salmon, fennel, cucumber, yellow pepper vinaigrette, flowers petals

THON

Mi-cuit, légumes du Sud confits, salsa verde 56
Half-cooked tuna, Riviera vegetables confit, salsa verde sauce

POULPE

Cuit à la braise, sauce vierge, gingembre, coriandre 48
Braised octopus, virgin olive oil sauce, ginger, coriander

GAMBAS

Bouillon des têtes, lait de coco, riz parfumé au jasmin 54
Prawns with heads broth, coconut milk, jasmine flavoured rice

LANGOUSTINES

Ravioles, éclats de cerises, courgette violon, beurre battu à la verveine 72
Langoustines ravioli, cherry slivers, violin zucchini, verbena whipped butter

HOMARD

Snacké à la plancha, linguine à la tomate, ail, piment 78
A la plancha snacked lobster, tomato linguine, garlic, chilli

DAURADE

Rôtie au sel de l'Himalaya, artichauts violets, fenouil cuisiné au jus de coquillages 64
Roasted sea bream with Himalayan salt, violet artichokes, fennel cooked in seashell juice

BLACK COD

Caramélisé au miso, pak choï 78
Caramelized Black Cod with miso, pak choï

TRUFFE NOIRE

Linguine à la truffe noire et parmesan 72
Black truffle linguine with parmesan cheese

CAVIAR

Linguine au caviar 95
Caviar linguine

VOLAILLE

Suprême cuit au sautoir, girolles, abricot, amandes, jus de rôti 48
Pan fried chicken suprême, chanterelles, apricots, almonds, gravy

CANARD

Rôti aux épices, condiment dattes, citron confit 56
Roasted duck breast with spices, date condiment, lemon confit

AGNEAU

Côtelettes grillées au barbecue, harissa aux épices douces 58
Barbecue grilled lamb chops, harissa sauce with sweet spices

BŒUF

CARPACCIO BLACK ANGUS 44
pesto d'herbes et pistaches d'Iran
Black Angus beef carpaccio, herbs pesto and Iranian pistachios

FILET LAQUÉ AU SÉSAME 62
sauté de pak choï, champignons enoki
Glazed beef fillet with sesame seeds, sautéed pak choï and enoki mushrooms

CÔTE BLACK ANGUS USA PRIME POUR 2 140/PERS
Black Angus USA Prime beef rib FOR 2

FAUX-FILET WAGYU KAGOSHIMA GRADE 5 POUR 2 190/PERS
Wagyu Kagoshima beef sirloin Grade 5 FOR 2

POISSONS ENTIERS

LOUP SAUVAGE

A la plancha, sauce vierge 125/PERS
A la plancha wild sea bass, virgin olive oil sauce

TURBOT DE NOS CÔTES

Rôti, vinaigrette soja, câpres, basilic 125/PERS
Local turbot fish, soy sauce vinaigrette, capers, basil

DESSERTS

CHÈVRE DE L'ARRIÈRE-PAYS 14

Local goat cheese

CHOCOLAT ILANKA 20

Sablé, praliné et espuma, glace au chocolat
Shortbread, praline and espuma, chocolate ice cream

PARIS - SAINT-TROPEZ 22

Choux, crème légère à la fleur d'oranger, confit d'orange amère
Choux pastries, light orange blossom cream, bitter orange confit

FRAISES DE PLEIN CHAMPS 24

Sorbet fraise, barbe à papa, jus de fraise
Strawberry sorbet, candyfloss, strawberry juice

BABA GÉANT 22/PERS

Imbibé à l'eau de vie de framboise,
chantilly à l'eau de rose, litchi et framboises POUR 2
Imbibé with raspberry brandy, rosewater chantilly, lychee and raspberries FOR 2

L'OPERA 22

Biscuit Joconde, crémeux chocolat et cappucino au café
Génoise, chocolate crémeux and coffee cappucino

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS À PARTAGER 58

Selection of fresh fruits TO SHARE

PAVLOVA 24

Aux fruits noirs et rouges, chantilly, zestes de citron vert et menthe
With black and red fruits, whipped cream, lime zest and mint

PLATEAU DE FRUITS GIVRÉS 4/6 PERS. 160

Selection of frozen fruits 4/6 PERS.

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED - ALLERGENS LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST