

Caramelised Onion · Apple · Chives

Bonito · Pumpkin · Piment d'Espelette

Beet Root · Sardines · Ginger

Mackerel · Herbs · Citrus

Cannelé · Mullet · Grapefruit

Champignons · Shiitake · PX-Vinaigrette

ENCRE Calamari · Sea Urchin · Prawn

TERRE Scallops · Black Truffle · Vin Jaune

PETIT BATEAU Sea Bass · Trevisano · Kampot Pepper

WELLINGTON Tuna · Radish · Sauce Beaujolaise

VOLLAILE Pigeon · Quail · Eel

CIME Citrus · Pear · Juniper

BRUME Cacao Bean · Dark Beer · Soufflé

In addition, you can expand your menu with these specialties:

OREILLER DE LA BELLE AURORE · Game Pâté en croûte 42

GALETTE Crab · Norway Lobster · Fingerlime 54

ROSSINI Simmental Beef · Duckliver · Black Truffle 84

CHASSE Wild Hare à la Royale 84

WINE- AND COCKTAIL PAIRING by the glass From 215 up

NON-ALCOHOLIC PAIRING by the glass From 140 up

RARITIES FROM OUR WINE CELLAR 0,1 l

2020	Meursault 'Vireuils', Jean-Marc Roulot, Burgundy, France	50
2010	Chateau Rayas, Emmanuel Reynaud, Rhône, France	170
2002	Riesling Eiswein 'Graacher Himmelreich', J.J. Prüm, Mosel, Germany	100
2018	Échézeaux, Domaine de la Romanée Conti, Burgundy	300

All prices include VAT.
In case of allergies or intolerances, please contact our service team.