À L'APÉRITIF

Edamame à la truffe et pointe de sel — 6 €
Truffle edamame and salt

Notre sélection de tarama servie avec ses blinis — 15 €
Tarama dips with blinis

Nems aux poulet, sauce épicée *(4 pièces)* — 12 €
Chicken nems spicy sour sauce

Nems de légumes, sauce épicée *(4 pièces)* — 12 €
Vegetables nems, spicy sour sauce

Croustillant de volaille à la cébette et au miel anticucho *(4 pièces)* — 9 €
Crispy chicken with spring onions and anticucho honey

Croquettes de jambon ibérique *(4 pièces)* — 16 €
Iberian ham croquettes

Tacos de ceviche de saumon et noix de coco *(4 pièces)* — 14 €
Salmon ceviche tacos

Les six huitres Fines de Claires n°3 — 20 €
Six Fines de Claires Oysters n°3

LES CLASSIQUES

Caviar Oscietre Royal, blinis et crème — *30g* -75 € *50g* -125 € *125g* -225 € *250g* 550 €
Oscietre caviar, blinis and cream

Sashimi de sériole, piment jalapeno et coriandre — 21 € *avec 15g de caviar tradition* 54 €
Yellowtail sashimi, jalapeno and coriander

Sashimi de saumon mi-cuit saisi à l'huile de sésame — 19 € *avec 15g de caviar tradition* 53 €
Salmon sashimi seared with sesame oil

Tataki de boeuf au radis japonais — 32 €
Beef tataki with japanese radish

Jeunes pousses d'épinards au parmesan, yuzu, huile de truffe et poudre de miso — 18 €
Baby spinach salad with yuzu, parmesan truffle oil and miso powder

Salade chaude de homard aux haricots verts et champignons de saison — 38 €
Warm lobster salad with green beans and forest mushrooms

Wok de boeuf wagyu et foie gras aux légumes, sauce teriyaki — 36 €
Wagyu beef wok with foie gras and mixed vegetables, teriyaki sauce

Fricassée de champignons sauce yuzu miso — 16 €
Mushrooms fricassee sauce yuzu miso

Risotto de Saint-Jacques aux asperges et champignons shitake — 29 €
Scallops risotto with asparagus and shitake mushrooms

Souris d'agneau confite aux olives et caviar d'aubergines à la menthe — 28 €
Marinated lamb shank eggplant caviar with minth

Salade de canard confit à la grenade — 19 €
Duck salade and pomegranate

Linguine crème et truffe — 45 €
Linguine with truffle and cream

LES SIGNATURES

Black Cod miso yuzu — 45 €
Black Cod miso yuzu

Faux-filet de boeuf Wagyu, sauce au poivre de sechouan — 48 €
Wagyu beef sirloin steak black pepper sauce

Le Tigre qui pleure Wagyu — 38 €
Wagyu crying tiger beef

Burrata et tartare de thon au sésame noir — 24 €
Tuna tartare burrata and black sesame dressing

Rock Shrimps tempura, sauce crémeuse épicée — 22 €
Rock shrimps creamy spicy

Avocat grillé aux herbes et sauce salsa — 16 €
Grilled avocado, mixed herbs and salsa sauce

LES DÉCOUVERTES

Saint-Jacques grillées, en croûte de truffe et champignons — 28 €
Grilled scallops, truffle crust and mushrooms

Calamar grillé, sauce vierge et salade de betterave — 22 €
Grilled calamari vierge sauce and beetroot salad

Bar de Méditerranée en tempura, pastèque, oignon rouge et coriandre — 25 €
Mediterranean sea bass tempura with watermelon red onion and coriander

Poulet Teriyaki au miel, chou chinois et riz vapeur — *demi poulet* - 32 € *poulet entier* - 59 €
Chicken Teriyaki, chinese cabage and steamed rice (half or full)

Crevettes grillées au curry et à la mangue — 30 €
Grilled shrimps curry mango

Magnifique côte de veau façon milanaise au panko, sauce aux morilles — 44 €
Veal chops milanaise panko, with morel cream sauce

LES ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

Disponibles pour tous les plats sauf - Apéritif / Available for all dishes except - Aperitif -

Haricots verts / Riz vapeur / Broccolini à l'ail / Salade verte — 5 €
Green beans / Steamed rice / Garlic broccolini / Green salad

Purée de pommes de terre *(avec truffe suppl. 6€)* — 5 €
Mashed potatoes (with truffle Sup. 6€)

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, nous vous remercions de nous prévenir.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant. Viandes en provenance de France et d'U.E.
Prix nets, taxes et service compris.