

Entrées

NACHOS CROUSTILLANT, AVOCAT PILÉ, TEMPURA DE MAÏS AU TANDOORI Crispy nachos, mashed avocado, tandoori corn tempura	26
LABNEH COURGE KABOCHA À LA CHEMINÉE, CHÂTAIGNES, MÉLASSE DE GRENADE Labneh, kabocha squash cooked in the fire, chestnuts, pomegranate treacle	28
FATTOUCHE TOMATES CERISES, CONCOMBRE, FETA, PARFUMÉS AU SUMAC ET MENTHE FRAÎCHE Cherry tomatoes, cucumber, feta, perfumed with sumac and fresh mint	30
ROULEAU DE PRINTEMPS THON*, AVOCAT, LÉGUMES, FLEURS, PONZU ET CACAHUÈTES Tuna* spring roll, avocado, vegetables, flowers, ponzu and peanuts	36
DIM SUM VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE Wild shrimp and chicken dim sum	35
GYOZA GAMBAS CROUSTILLANTES AU SÉSAME ET SHIITAKE, MAYO KIMCHI Crispy prawn gyoza with sesame oil and shiitake mushrooms, kimchi mayo	36
TACOS TARTARE DE FILET DE BŒUF, CÂPRES, OIGNON, CIBOULETTE Beef filet tartare tacos, capres, onion, chives AVEC CAVIAR · With caviar	38 72

Caviars

CASPARIAN GOLDEN RESERVE
50gr - 280 125gr - 690

CASPARIAN BELUGA IMPERIAL
50gr - 640 125gr - 1 600

GARNITURES		
FRITES French fries	14	
HARICOTS VERTS Green beans	14	
POUSSES D'ÉPINARD VINAIGRETTE YUZU TRUFFE Spinach sprouts, yuzu and truffle vinaigrette	12	
PURÉE DE POMMES DE TERRE Mashed potatoes		14

*ALBACORE

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

Plats

SAUMON PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, PIMENT JAUNE Tandoori flavoured salmon, cucumber, almonds, yellow chili pepper	46
SAINT-JACQUES PANÉES AU PANKO, BROCCOLINI, BUTTER CURRY Scallops breaded with panko, broccolini, butter curry	48
GAMBAS NOUILLES SAUTÉES AU SOJA, MISO ET CORIANDRE Sautéed noodles with prawns, soy sauce, miso and coriander	46
VOLAILLE SATAY, CITRONNELLE, CORIANDRE, RIZ AU COCO Satay chicken, lemongrass, coriander, coconut rice	46
CANARD MARINÉ AU MIEL ET SAKE, DAÏKON À L'ORANGE ET GINGEMBRE Duck marinated in honey and sake, daikon with orange and ginger	52
BOEUF EN CARPACCIO AU PESTO ROSSO, ROQUETTE ET PECORINO Beef carpaccio with pesto rosso, arugula and pecorino	44
FILET DE BOEUF LAQUÉ AU SOJA ET SÉSAME, PAK CHOÏ SAUTÉ Beef tenderloin glazed with soy sauce and sesame seeds, sautéed pak choï	64
CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS USA PRIME GRILLÉE AU BARBECUE, CHURROS DE POMMES DE TERRE, ANTICUCHO – POUR 2 Barbecue grilled USA Prime Black Angus beef rib steak, potato churros, anticucho – For 2	145/pers
FAUX-FILET WAGYU KAGOSHIMA A5 AU TEPPANYAKI, SALADE D'ÉPINARDS, YUZU ET HUILE DE TRUFFE NOIRE – POUR 2 Teppanyaki cooked Kagoshima Wagyu A5 sirloin, spinach salad, yuzu and black truffle oil – For 2	180/pers

Desserts

TACOS À LA MOUSSE DE LAIT ET POPCORN CARAMELISÉ Milk mousse tacos with caramelized popcorn	18	PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES, SORBET PASSION Exotic fruit pavlova, passion fruit sorbet	18
GAUFRE AU PRALINÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY ET SAUCE CHOCOLAT CHAUD Praline waffle, vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce	18	ISPAHAN : POIRE, LITCHI ET FRAMBOISES, ESPUMA À L'EAU DE ROSE Ispahan : pear, lychee and raspberry, rose water espuma	18
SUNDAE DU CHACHA Chacha style sundae	16		