

# ENTRÉES

## PETITS ENCORNETS

**FRITS EN TEMPURA, PARFUMÉS AUX CREVETTES ROSES, POUDRÉS DE CURRY** 38  
TEMPURA FRIED SQUIDS FLAVOURED WITH PINK SHRIMPS, CURRY POWDER

## STRACCIATELLA

**TOMATES CERISE DE COLLECTION, PÊCHE, VERVEINE, AMANDES, LÉGUMES CROQUANTS** 36  
SELECTION OF TOMATOES WITH STRACCIATELLA, PEACH, VERBENA, ALMONDS, CRUNCHY VEGETABLES

## SAUMON

**MARINÉ AU MISO, SNACKÉ À LA PLANCHA, VINAIGRETTE AU PIMENT VERT** 44  
SNACKED SALMON MARINATED WITH MISO, GREEN CHILLI VINAIGRETTE

## FOIE GRAS

**MI-CUIT EN FINE TARTE, GLACÉ D'UNE GELÉE DE CERISES, AMANDES** 54  
THIN HALF-COOKED FOIE GRAS PIE, GLAZED WITH CHERRY JELLY, ALMONDS

## CREVETTES SAUVAGES

**DIM SUM VAPEUR, BOUILLON DE CREVETTES INFUSÉ À LA CITRONNELLE** 48  
WILD SHRIMPS STEAMED DIM SUM DUMPLINGS, SHRIMP BROTH BREWED WITH LEMONGRASS

## SÉRIOLE

**CEVICHE AU YUZU ET PIMENT JAUNE « AJI AMARILLO »** 44  
YELLOWTAIL CEVICHE WITH YUZU AND « AJI AMARILLO » YELLOW CHILLI PEPPER

## BROCOLI

**CROUSTILLANT, SAUCE BUTTER CURRY** 32  
CRISPY BROCCOLI, CURRY BUTTER SAUCE

## LOUP

**MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON** 38  
SEA BASS MARINATED IN OLIVE OIL AND LEMON

## AVOCAT

**KING CRAB, MAYO AUX ÉPICES DOUCES** 68  
AVOCADO, KING CRAB, SWEET SPICES MAYONNAISE

## THON

**EN TATAKI MARINÉ À LA PRUNE « UME », SOJA, SÉSAME, SARRASIN** 46  
TATAKI TUNA MARINATED IN « UME » PLUM, SOY SAUCE, SESAME SEEDS, BUCKWEAT

## HOMARD

**CŒUR DE SUCRINE, GUACAMOLE, TOMATE CERISE, PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE MIEL-CORIANDRE** 78  
SUCRINE LETTUCE, GUACAMOLE, CHERRY TOMATOES, GRAPEFRUIT, HONEY CORIANDER VINAIGRETTE

## VEGETAL

**CŒUR DE SUCRINE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE MIEL-CORIANDRE** 36  
SUCRINE LETTUCE, AVOCADO, GRAPEFRUIT, HONEY CORIANDER VINAIGRETTE

# SIGNATURES

## WAGYU

**EN 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  
OBSIBLUE PRAWNS, LEMON OLIVE OIL, SALT FLOWER

## GROSSES LANGOUSTINES

**SNACKÉES EN CARAPACE, MAYONNAISE TIÈDE** 78  
SNACKED BIG LANGOUSTINES, WARM MAYONNAISE

## KING CRAB

**PATTE ENTIÈRE SUR GLACE, VINAIGRETTE MIEL-CORIANDRE** 49 /100gr  
KING CRAB LEG ON ICE, HONEY CORIANDER VINAIGRETTE

## CAVIAR IMPÉRIAL

**LA POMME DE TERRE DE L'OPERA** 95  
L'OPERA-STYLE POTATO

**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

## LE V CAVIAR PLATINE

50 gr. 480 125 gr. 1 200 250 gr. 2 400

## FERNANDO PENSATO BELUGA IMPERIAL

50 gr. 720 125 gr. 1 800 250 gr. 3 600

## CAVIAR SHOW

### CASPRIAN GOLDEN IMPERIAL

250 gr. 1 450 500 gr. 2 900 1 kg. 5 800

### ICONE OSSETRA RESERVE

250 gr. 1 800 500 gr. 3 600 1 kg. 7 200

### CASPARIAN BELUGA IMPERIAL

250 gr. 3 900 500 gr. 7 800 1 kg. 15 600

### ICONE BELUGA RESERVE

250 gr. 4 500 500 gr. 9 000 1 kg. 18 000

# EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

## ROSÉ

### CÔTE DE PROVENCE AOP

ROUILLÈRE GRANDE RÉSERVE 75  
CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL 80  
MIRAVAL 85

## CHAMPAGNE

### AOC

ROEDERER COLLECTION 190  
MOËT & CHANDON 200

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

# PLATS

## SAUMON

**PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, FLEURS DE PRINTEMPS** 46  
TANDOORI FLAVOURED SALMON, CUCUMBER, ALMONDS, SPRING FLOWERS

## THON

**MI-CUIT, LÉGUMES DU SUD CONFITS, SALSA VERDE** 56  
HALF-COOKED TUNA, RIVIERA VEGETABLES CONFIT, SALSA VERDE SAUCE

## DAURADE

**CUITE AU PLAT, TOMATES GREEN ZÉBRA, OLIVES VERTES, AMANDES** 58  
PAN-FRIED SEA BREAM, GREEN ZEBRA TOMATOES, GREEN OLIVES, ALMONDS

## 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 AND COCONUT MILK, JASMINE FLAVOURED RICE

## LANGOUSTINES

**EN RAVIOLES, ASPERGES VERTES, GIROLLES, BOUILLON DES PINCES INFUSÉ À LA CITRONNELLE** 68  
LANGOUSTINES RAVIOLI, GREEN ASPARAGUSES, CHANTERELLE MUSHROOMS, CLAWS BROTH BREWED WITH LEMONGRASS

## LANGOUSTE

**GRILLÉE, LINGUINE À LA TOMATE, AIL, PIMENT** 175  
GRILLED SPINY LOBSTER, TOMATO LINGUINE, GARLIC, CHILLI

## BLACK COD

**CARAMÉLISÉ AU MISO, PACK CHOÏ** 78  
CAMELIZED BLACK COD WITH MISO, PACK CHOÏ

## VOLAILLE

**SUPRÊME AUX HERBES DE GARRIGUE, TAJINE D'ARTICHAUTS, JUS AUX OLIVES, BASILIC** 48  
CHICKEN BREAST WITH SCRUBLAND HERBS, ARTICHOKE TAJINE, MEAT WITH OLIVES SAUCE AND BASIL

## CANARD

**RÔTI AUX ÉPICES, CONDIMENT DATTES ET CITRON** 54  
ROASTED DUCK BREAST WITH SPICES, DATES AND LEMON CONDIMENT

## AGNEAU

**CÔTELETTES GRILLÉES AU BARBECUE, HARISSA AUX ÉPICES DOUCES** 58  
BARBECUE GRILLED LAMB CHOPS, HARISSA SAUCE WITH SWEET SPICES

## BŒUF

**CARPACCIO BLACK ANGUS À L'HUILE D'OLIVE,** 42  
**CITRON, FLEUR DE SEL, PARMESAN**  
BLACK ANGUS BEEF CARPACCIO WITH OLIVE OIL,  
LEMON, SALT FLOWER, PARMESAN

**FILET LAQUÉ AU SÉSAME,** 62  
**SAUTÉ DE PACK CHOÏ, CHAMPIGNONS ENOKI**  
GLAZED BEEF FILLET WITH SESAME SEED,  
SAUTÉED PACK 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 POUR 2** 190/PERS  
WAGYU KAGOSHIMA BEEF SIRLOIN FOR 2

# POISSONS ENTIERS

## LOUP SAUVAGE

**A LA PLANCHA,**  
**SAUCE VIERGE** 115/PERS  
A LA PLANCHA WILD SEA BASS,  
VIRGIN OLIVE OIL SAUCE

## TURBOT DE NOS CÔTES

**RÔTI ENTIER, VINAIGRETTE SOJA,**  
**CÂPRES, BASILIC** 125/PERS  
WHOLE LOCAL TURBOT FISH,  
SOY SAUCE VINAIGRETTE, CAPERS, BASIL

# DESSERTS

## CHÈVRE DE L'ARRIÈRE-PAYS

14  
LOCAL GOAT CHEESE

## TROPÉZIENNE REVISITÉE

20  
HOME-MADE SAINT-TROPEZ PIE REVISITED

## TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT

20  
**PRALINÉ AU GRUÉ CACAO, GLACE AU CAFÉ**  
PRALINE CHOCOLATE EMULSION WITH COCOA NIBS,  
COFFEE ICE CREAM

## FRAISES, BARBE À PAPA

34  
**JUS DE FRAISES**  
STRAWBERRIES, COTTON CANDY, STRAWBERRY JUICE

## MILLEFEUILLE DE L'OPERA

22  
L'OPERA-STYLE MILLEFEUILLE

## CITRON SURPRISE

20  
SURPRISE LEMON

## COOKIE GÉANT AU CHOCOLAT

18/PERS  
**GLACE VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT** POUR 2  
GIANT CHOCOLATE COOKIE, VANILLA, COFFEE  
AND CHOCOLATE ICE CREAM FOR 2

## BONBONNIÈRE DE GLACES

20/PERS  
**SORBETS EXOTIQUES, TOPPINGS BONBONS, FRUITS**  
**FRAIS, MERINGUES, COULIS, TUILE DE SÉSAME,**  
**CRUMBLE ET CHANTILLY COCO** POUR 2  
SWEET POT OF EXOTIC SORBETS, CANDIES, FRESH  
FRUITS, MERINGUE, COULIS, SESAME TUILE, CRUMBLE  
AND COCONUT WHIPPED CREAM TOPPINGS FOR 2

## ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

A PARTAGER 58  
SELECTION OF FRUITS TO SHARE

## PLATEAU DE FRUITS GIVRÉS

A PARTAGER 280  
SELECTION OF FROZEN FRUITS TO SHARE

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