

## **CAVIAR CREATION**

Impérial Héritage caviar 50g, warm blinis, crème fraîche, chives 210  
*Caviar Impérial Héritage 50gr, blinis et crème fraîche, ciboulette*

*Also Available 125g/ 525€ - Disponible 125g/ 525€*

Warm glazed potatoes & caviar, tapioca & dill 35  
*Pommes de terre tiède avec tapioca, caviar et aneth*

Egg toast & caviar with herbs 32  
*Toast de jaunes d'œuf, caviar et herbes*

Crispy salmon sushi & caviar, citrus cream & herbs 110  
*Sushis croustillants au saumon et caviar, crème citronnée et herbes fraîches*

Big Eye tuna tartare with caviar 55  
*Tartare de thon Big Eyes et caviar*

## **APPETIZERS / ENTRÉES**

Warm green asparagus, lemon & fresh herbs 30  
*Asperges vertes tièdes, citron et herbes fraîches*

Sea scallop crudo, truffle ponzu sauce & puffed rice 36  
*Crudo de Saint Jacques, sauce ponzu truffée et riz soufflé*

Foie gras terrine, homemade brioche, sherry vinegar and raspberry gel 32  
*Terrine de foie gras, brioche maison et gel framboise-xérès*

Rice cracker crusted tuna, soy bean & cilantro coulis 35  
*Tataki de thon pané au riz croustillant, purée d'edamame, coriandre, gel de soja*

Seared foie gras, roasted mango & Cubébe pepper, puffed brioche 36  
*Foie gras poêlé, mangue rôtie au poivre de Cubébe, brioche feuilletée*

Tuna sashimi, chili tapioca, tropical fruits, coconut and lime broth 38  
*Sashimi de thon aux fruits tropicaux, tapioca au chili, sauce noix de coco et citron vert*

## **FISH / POISSON**

Whole roast fish of the day, fresh herbs (choice of side) 69  
*Poisson du jour rôti aux herbes, garniture au choix*

Spice crusted local mahi-mahi, fragrant coconut lime infusion 44  
*Pavé de dorade Coryphène en croûte d'épices, infusion parfumée de citron vert et noix de coco*

Dover sole Meunière, mashed potatoes 78  
*Traditionnelle sole Meunière, purée de pommes de terre*

Maine lobster, habanero-lime sauce, corn, cucumber & mint 75  
*Homard du Maine, sauce habanero-citron vert, maïs, concombre et menthe*

## **MEAT / VIANDE**

Roasted rack of lamb, crispy smashed potatoes, rosemary lamb jus 58  
*Carré d'agneau rôti, pommes de terre tapées, jus d'agneau au romarin*

Grilled beef tenderloin, goldbar squash with parmesan cheese 55  
and buttery Habenero hot sauce  
*Filet de bœuf grillé, courgettes goldbar gratinées au parmesan et sauce Habanero montée au beurre*

Marinated charred duckling breast, berries cooked in port 54  
glazed baby turnips and lemon verbena  
*Canette marinée et braisée, fruits rouges au Porto, navets miniatures glacés et infusion citron aneth*



## **PIZZAS**

Black truffle & fontina cheese pizza <i>Pizza à la crème de truffe et fontina</i>	45
Tomato, basil, fresh mozzarella pizza <i>Pizza sauce tomate, mozzarella et basilic</i>	28
Avocado pizza, jalapeño, onions, cilantro & lime <i>Pizza à l'avocat, jalapeño, oignons, coriandre et citron vert</i>	38
Spinach pizza, fontina, mozzarella, feta & herbs <i>Pizza épinards, fontina, mozzarella, feta et fines herbes</i>	29
Prosciutto San Daniele, three cheese & arugula pizza <i>Pizza trois fromages, jambon San Daniele et roquette</i>	30
Spicy chorizo, broccoli & three cheese pizza <i>Pizza chorizo, brocolis et trois fromages</i>	32

## **VEGAN**

Coconut sticky rice with vegetables and crispy rice <i>Riz gluant à la noix de coco, légumes croquants en vinaigrette</i>	38
Whole roasted cauliflower, turmeric tahini sauce, pistachio gremolata <i>Chou-fleur rôti, sauce tahini au curcuma, gremolata aux pistaches</i>	44





### CHARCOAL GRILL:

*Ibaïama pork chop / Côte de porc Ibaïama 120€*

*Whole veal mignon / Filet mignon de veau 160€*

*American Wagyu beef striploin / Faux filet de bœuf Wagyu 220€*

### **SIDES / GARNITURES**

Broccoli, pistachio, mint & chili <i>Brocolis, pistaches, menthe et piments</i>	12
Squash gratin with thyme & chili panko crumbs <i>Gratiné de courge au thym et panko au chili</i>	10
Mesclun salad, truffle vinaigrette <i>Mesclun, vinaigrette truffe</i>	12
Mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre</i>	12
Truffle mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre truffée</i>	16
Jasmine rice <i>Riz jasmin</i>	10



## DESSERTS

Pineapple refreshed with exotic infusion, vanilla,  
pineapple & coriander sorbet 18

*L'ananas rafraîchi à l'infusion exotique, vanille, sorbet ananas et coriandre*

Banana soufflé, dark chocolate sorbet 20

*Soufflé banane, sorbet chocolat noir*

Caribbean chocolate mousse, hazelnut & cocoa nib ice cream 20

*Le chocolat des Caraïbes, noisette et glace aux éclats de cacao*

Vanilla mille-feuille, caramel, popcorn & corn ice cream 19

*Mille-feuille vanille, caramel, popcorn et glace maïs*

**HOMEMADE ICE CREAM / GLACE MAISON** 5/scoop 5/boule

Vanilla, salted caramel, milk chocolate stracciatella, pistachio

*Vanille, caramel salé, chocolat au lait Stracciatella, pistache*

**HOMEMADE SORBET / SORBET MAISON** 5/scoop 5/boule

Exotic fruit, strawberry, coconut-lime, ginger, dark chocolate, banana

*Fruits exotiques, fraise, noix de coco- citron vert, gingembre chocolat noir, banane*

Or ... just an Espresso Martini 18

*Ou ... juste un Espresso Martini*

