

STARTERS ENTRÉES

Oyster, sauce & condiments Huîtres, sauces et condiments	1,250
White asparagus, Dolin vermouth and hazelnuts Asperges blanches, vermouth Dolin et noisettes	1,150
Semolina gnocchetti, uni and citrus Gnocchetti de semoule, oursin et agrumes	950
Gold caviar and blinis Caviar gold & blinis	4,350
Blue crab and gold caviar Crabe bleu et caviar gold	2,250
Pan-seared duck foie gras, beets and tamarind Foie gras de canard poêlé, betteraves et tamarin	1,150

MAIN COURSES PLATS

Steamed line-caught sea bass with seaweed, turnips Bar de ligne à la vapeur d'algues, navets	2,450
Red wine pekin glazed sole, white asparagus Sole de Bretagne laquée au vin rouge, asperges blanches	2,050
Poached lobster, savoy cabbage and gala apple Homard court-bouillonné, chou frisé et pommes gala	2,050
Stuffed fillet of duck, wild honey from Chiang Mai and aubergine tart Filet de canard farci, miel sauvage de Chiang Mai et aubergine	1,750
Saddle of lamb from Pyrénées with savory, purple artichokes Selle d'agneau des Pyrénées à la sarriette, artichauts violets	2,250
Wagyu beef, chicory in the fireplace Bœuf Wagyu, endives au feu de bois	2,050



BLUE EXPERIENCE **MENU EXPÉRIENCE**

7 courses - 4,950

5 courses - 3,250 - Excluding  dishes

Wine pairing available starting from 1,800.

Ask our sommelier to assist you

Blue crab and gold caviar 

Crabe bleu et caviar gold

Pan-seared duck foie gras, beets and tamarind

Foie gras de canard poêlé, betteraves et tamarin

'Upside down' aged Comté cheese soufflé

Soufflé 'renversé' au vieux Comté

Steamed line-caught sea bass with seaweed, turnips

Bar de ligne à la vapeur d'algues, navets

Wagyu beef, chicory in the fireplace 

Bœuf Wagyu, endives au feu de bois

Passion fruit, mint and lavender, almond foaming

Fruits de la passion, menthe et lavande, émulsion amande

Chocolate from our Manufacture in Paris, cocoa nib ice cream

Chocolat de notre Manufacture à Paris, glace au grué de cacao



DESSERTS

Tart Tatin our way, Granny Smith sorbet Tarte Tatin à notre façon, sorbet Granny Smith	350
Fromage blanc sorbet, yuzu and vanilla olive oil Sorbet au fromage blanc, yuzu et huile d'olive vanillée	350
Chocolate from our Manufacture in Paris mille-feuille Millefeuille au chocolat de notre Manufacture a Paris	350
Lemon soufflé, almond sorbet Soufflé au citron, sorbet amande douce	350
Vanilla ice cream «flood» with coffee and praline Glace vanille «noyée» au café et praliné	350
Kiwi in it's natural way, mint Kiwi au naturel, menthe	350
Rum baba, lightly whipped vanilla cream Baba au rhum, crème mi-montée à la vanille	550