

## LA CARTE

### LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

<b>LE CHICON</b> en salade croquante au Stilton, pomme verte et noix <b>Belgian endive salad with green apples, Stilton and walnuts</b> .....	17
<b>LA LAITUE</b> et la ventrèche de thon, garnie de fins légumes croquants <b>Crunchy vegetables and confit tuna, baby gem lettuce</b> .....	19
<b>LE KING CRAB</b> relevé de curry sur une salade de chou-fleur à l'aigre doux <b>King crab salad with curry and sweet and sour cauliflower</b> .....	30
<b>LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA</b> escorté de pain toasté à la tomate <b>'Iberian' ham served with toasted tomato bread</b> .....	31
<b>L'ŒUF DE POULE</b> mollet et friand au caviar Imperial et au saumon fumé d'Ecosse <b>Soft poached egg in a crispy rice batter served with Imperial caviar</b> .....	49
<b>LE CAVIAR</b> de Sologne, accompagné de blinis et ses délicats condiments <b>Caviar from Sologne, served with blinis and condiments 125g</b> .....	270
<b>LA TRUFFE NOIRE</b> en spaghetti avec un œuf coque sans coque <b>Black truffle spaghetti, soft boiled egg</b> .....	60

### LES PLATS

<b>LE TURBOT</b> poché aux fins coquillages <b>Poached turbot with Portland clams</b> .....	39
<b>LES SAINT JACQUES</b> , les noix poêlées, macaroni truffé <b>Seared Scottish scallops, macaroni with black truffle</b> .....	41
<b>LE HOMARD D'ECOSSE</b> relevé de Château Chalon et châtaignes fondantes <b>Scottish lobster in Lardo di Colonnata, chestnut and Chateau Chalon sauce</b> .....	49
<b>LA SOLE</b> entière de petit bateau, « Belle meunière » <b>Dover sole Meunière</b> .....	49

\*\*\*

<b>LE BŒUF</b> la noix d'entrecôte tranchée à la taille de votre choix <b>Beef rib eye, sliced to your preference</b> .....	11 per 100gr
<b>L'ONGLET</b> en tartare et ses pommes frites allumettes <b>Steak tartar with hand cut chips (sup truffle £20)</b> .....	24
<b>LA CAILLE</b> farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée <b>Free range quail stuffed with foie gras and mashed potatoes</b> .....	34
<b>LE CHEVREUIL</b> , le filet doré et tranché avec un gratin d'agrumes <b>Seared loin of venison, golden apple and grapefruit chutney</b> .....	36
<b>L'AGNEAU DE LAIT</b> , l'épaule confite aux épices douces (pour deux pers) <b>Confit milk fed lamb shoulder in spices served for two</b> .....	29/pp

### LES FROMAGES

<b>LA SELECTION</b> de fromages affinés de France <b>Selection of matured cheeses</b> .....	15
--	----