



Selection of bread _9
Tarama truffle & blinis _9
Mediterranean olives, lemon, fresh rosemary (GF) _7

LES ENTRÉES FROIDES

Octopus, salsa verde, olives (GF) _24
Yellowfin tuna ceviche, avocado & sweet onion vinaigrette _24
Truffle wagyu beef carpaccio, pickled mushroom, spring onions (S) _27
Oysters n°4 (GF)(S) _9 per piece
Burrata, honeydew melon & datterino tomato (V) _17
Tomato gazpacho & vegetable brunoise (GF) _12
King crab salad, lemon & avocado (GF)(S) _78
Sliced salmon, ponzu, lemon oil _21
Greek salad (GF)(V) _16

LES ENTRÉES CHAUDES

Gambas, garlic, chili & coriander (GF)(S) _21
Fried calamari & spicy mayo (S) _20
Flat bread, burrata with fresh summer black truffle (V) _24
Pan seared foie gras, pickled cherry & shimeji mushroom _33

LE CAVIAR

Served with blinis, crème fraîche & selection of condiments

Caviar Oscietre 30gr _145
Beluga caviar 30gr _450
Caviar Oscietre 100gr _400

SUR LE GRILL

Choose from the below selection of sauces

Hollandaise, Béarnaise, Tomato & Herbs, Beef Jus, Lemon & Butter Sauce

LES POISSONS

Catch of the day - price available on request

Baked carabineros per piece (S) _77

Jumbo prawn per piece (S) _26

LES VIANDES

Whole baby chicken _22

Black angus ribeye 330gr _69

Wagyu 5-6 beef striploin 330gr _155

Black angus tenderloin 230gr _65

(V) κατάλληλο για χορτοφάγους - (N) Ξηροί καρποί - (S) Οσ
τρακόδεσμα - (A) Αλκοόλ - (GF) Χωρίς γλουτένη
Οι σαλάτες φτιάχνονται με ελαιόλαδο, τα τηγανητά τηγανίζονται με φυτικό λάδι
Οι τιμές είναι σε €, συμπεριλαμβανομένου δημοτικού φόρου και ΦΠΑ

Ενημερώστε μας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς

(V) suitable for Vegetarians - (N) Nuts - (S) Shellfish - (A) Alcohol - (GF) Gluten-free - (P) Pork

Olive oil is used to make salads, and vegetable oil is used to fry food

Prices are in €, including municipality tax & VAT

Please inform us for any food allergies or dietary restrictions

LES SIGNATURES

- Miso black cod (A) _44
Grilled BBQ octopus, yuzu dressing _39
Seabass filet, black quinoa & asparagus, parmesan sauce (GF) _42
Lobster & leeks risotto (S)(GF) _41
Lamb chops, cashews, dried apricot, red curry, peanut oil (N)(S) _47
Lemon tagliolini & Oscietre caviar (A) _77
Truffle tagliolini (A) _34

LES ACCOMPAGNEMENTS (GF)(V)

- Creamy mushroom & bacon (P) _14
Homemade pomme frites _10
Pomme purée _9
Roasted mixed summer vegetables _11

LES SUPPLEMENTS (GF)

- Black summer truffle 5gr _17
Seared foie gras 50gr _19
Caviar Oscietre 5gr (S) _32

(V) κατάλληλο για χορτοφάγους - (N) Ξηροί καρποί - (S) Οστράκωδες - (A) Αλκοόλ - (GF) Χωρίς γλουτένη
Οι σαλάτες φτιάχνονται με ελαιόλαδο, τα τηγανητά τηγανίζονται με φυτικό λάδι
Οι τιμές είναι σε €, συμπεριλαμβανομένου δημοτικού φόρου και ΦΠΑ

Ενημερώστε μας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς

(V) suitable for Vegetarians - (N) Nuts - (S) Shellfish - (A) Alcohol - (GF) Gluten-free - (P) Pork
Olive oil is used to make salads, and vegetable oil is used to fry food
Prices are in €, including municipality tax & VAT
Please inform us for any food allergies or dietary restrictions

LES DESSERTS

Roasted honey pineapple, pistachio & yoghurt ice cream (N) _14

Chocolate fondant & tonka bean ice cream (N) _16

105 Profiterole (N) _22/26

Eton Mess (GF) _36

Colonel (lemon sorbet & vodka) (A) _15

Big sharing platter (N) _95

Ice creams & sorbet scoop _4

(V) κατάλληλο για χορτοφάγους - (N) Ξηροί καρποί - (S) Οσ
τρακόδεσμα - (A) Αλκοόλ - (GF) Χωρίς γλουτένη
Οι σαλάτες φτιάχνονται με ελαιόλαδο, τα τηγανητά τηγανίζονται με φυτικό λάδι
Οι τιμές είναι σε €, συμπεριλαμβανομένου δημοτικού φόρου και ΦΠΑ

Ενημερώστε μας για τυχόν τροφικές αλλεργίες ή διατροφικούς περιορισμούς

(V) suitable for Vegetarians - (N) Nuts - (S) Shellfish - (A) Alcohol - (GF) Gluten-free - (P) Pork

Olive oil is used to make salads, and vegetable oil is used to fry food

Prices are in €, including municipality tax & VAT

Please inform us for any food allergies or dietary restrictions