

MENU

Diner

La Signature du Chef

Le foie gras poêlé au poivre de Timut – Perles du Japon au bouillon de volaille parfum thaï – Jus dashi
Pan-fried foie gras with Timut pepper – Candied Japanese pearls Chicken broth with a zesty Thai twist – Dashi juice
Origine France

24 €

Le Thon

Juste brûlé à la flamme – Sauce miel / Soja / Sésame – Condiment d’avocat au citron Tuile de pain doré
Tuna seared over an open flame – Served with a honey, soy and sesame sauce – Lime and avocado seasonig – French toast tuile

22 €

L’Artichaut en deux façons

Croustillant et crémeux façon houmous – Vinaigrette à la truffe d’été
Artichokes in two ways – Crispy and creamy hummus style – Summer truffle dressing

25 €

La Tarte fine de tomates anciennes au Zaatar

Burrata givrée râpée – Mizuna & pistou de basilic
Thin tart with heirloom tomatoes and zaatar – Shaved frozen burrata – Mizuna & basil pesto

21 €

La Fleur de courgette soufflée à la volaille et coriandre

Sauce vierge tomate – Sumac – Tempura de shiso
Stuffed courgette flower with chicken and coriander – Tomato and sumac sauce – Shiso tempura

23 €

La Signature du Chef

Volaille moelleuse grillée au charbon de bois

Grillée au charbon de bois aux saveurs coréennes – Riz thaï aux graines de sésame & cébettes
The Chef’s Special : Tender charcoal-grilled poultry – Korean flavours – Thai rice with sesame seeds and spring onions
Origine France

31 €

Bœuf laqué et grillé au barbecue Hibachi

Pommes purée au beurre – Salade d’herbes au soja – Jus caramel d’Asie
Glazed beef grilled on a Hibachi barbecue – Mashed potatoes with butter – Herb salad with soy sauce – Asian caramel sauce
Origine France

36 €

Caponata d’aubergines au basilic et pignons de pin

Tempura d’aubergine violette – Pickles d’oignons rouges
Aubergine caponata with basil and pine nuts – Purple aubergine tempura – Red onion pickles

29 €

Filet de sébaste vapeur à la citronnelle

Courgettes au beurre – Shiitakés sautés en persillade – Sauce curry végétale au lait de coco
Steamed redfish fillet with lemongrass – Buttered courgettes – Sauteed shiitake mushrooms with parsley and garlic – Vegetable curry sauce with coconut milk

35 €

Découpe en salle – Loup rôti pour deux personnes

Aux aromates du Sud – Pomme purée & caponata d’aubergines – Sauce vierge à la coriandre
Prepared at the table – Sea bass for two – With southern herbs – Mashed apple & aubergine caponata – Coriander sauce

90 €

La Sélection de fromages

Par notre maître affineur MOF « Mons »
Cheese selection by *our master cheesemaker, MOF ‘Mons’*

15 €

Le Chocolat noir en mousse légère

Tuile au grué et tuile au cacao craquante
Cocoa nib tuile and crunchy cocoa tuile – Chocolate light mousse

15 €

La Fraise en mille-feuille

Marmelade de fraise – Crémeux pistache – Sorbet fraise-basilic
Strawberry mille-feuille – Strawberry jam – Pistachio cream – Strawberry and basil sorbet

14 €

Pavlova aux framboises

Meringue craquante – Crème citron-yuzu – Sorbet litchi-Soho
Raspberry Pavlova – Crispy meringue – Lemon and yuzu cream – Lychee and Soho sorbet

14 €

Sticky Rice Mango comme à Bangkok

Riz gluant à la mangue – Sauce coco-sésame
Sticky rice with mango – Coconut and sesame sauce

14 €