

## À La Carte Menu

### Cold Appetizers

#### Steamed Scampi

Ossetra Caviar, Shellfish Gelée, Coral Mayonnaise

Vapeur De Langoustines Au Caviar Oscietre, Gelée De Crustacés, Mayonnaise Coraline

125

#### Summer Vegetable Salad

Avocado And Tomato Infusion, Geranium, Olive Oil

Salad De Légumes D'été, Avocat Et Infusion De Tomates, Géranium, Huile D'olive

45

#### Carpaccio Of "Konbujime" Madai

Finger Lime And Seaweed

Madai "Konbujime" En Carpaccio, Citron Et Algues

95

### Hot Appetizers

#### Seafood Royale

Scallop, Kumamoto Oyster, Uni, Wild Fennel Emulsion

Royale De Crustacés, Noix De Saint-Jacques, Oursin, Huître De Kumamoto, Émulsion De Fenouil Sauvage

80

#### Carabineros Shrimp And Chicken Wings

Lemongrass Consommé, Spring Onion And Ginger Tortellini, Fresh Aromatic Herbs

Crevette Royale Et Ailerons De Poulet, Consommé À La Citronnelle, Aromates Et Herbes Fraîches

50

### Main Courses

#### Lobster In Two Services

Roasted Tail, Chambertin Sauce, Juniper And Bone Marrow

Claws In Barbeque, Red Cabbage Salad, Berry Béarnaise

#### Homard En Deux Services

Queue De Homard Rôtie, Sauce Au Chambertin Et Genièvre, Os À Moelle

Pinces De Homard Au Barbecue, Salade De Chou Rouge Et Béarnaise Aux Baies

80

Roasted Wild Turbot

Seaweed Butter, Shiitake Dashi, Ginger

Turbot Sauvage Rôti Sur L'arête, Beurre D'algues, Dashi De Shiitake Et Gingembre 85

Farm-Raised Chicken Fricassée

"Vin De Paille", Artichokes And Roasted Porcini, Natural Jus

Fricassée De Volaille Fermière Au Vin Jaune, Coeur D'artichaut Et Cèpes Rotis, Jus Naturel

70

Imperial Bone-In Ribeye

Rosemary, Bone Marrow, Pea And Chanterelle

Côte De Boeuf "Imperial" Cuite À L'étouffée Au Romarin, Os À Moelle, Petit Pois Et Girolles

285

For Two

*A 20% Service Charge Will Be Added For All Food And Beverages*

*\*Consuming Raw Or Undercooked Meats, Poultry, Seafood, Shellfish, Or Eggs May Increase Your Risk Of Foodborne Illness, Especially If You Have Certain Medical Conditions*