

HORS D'OEUVRES / STARTERS

Marinated Olives
Olives Marinées £6.5

Endive Salad, Brillat Savarin
Salade d'Endives, Brillat Savarin £14

Burrata & Roasted Tomatoes
Burrata & Tomates Rôties £18

Lobster Salad & Sweet Lemon Dressing
Salade de Homard & Vinaigrette Citronnée £24

Niçoise Salad
Salade Niçoise £15

King Scallop & Citrus Butter
Coquille St-Jacques & Beurre Blanc £16

Steak Tartar
Steak Tartare £16

Foie Gras Brioche
Brioche au Foie Gras £13

Ratatouille & Feta Cheese Brioche
Ratatouille avec Feta & Brioche Grillée £9.25

Lobster Brioche
Homard Brioche Grillée £18



Hamachi Carpaccio with Truffle Ponzu & Crispy Sweet Potatoes
Carpaccio de Hamachi avec Ponzu à la Truffe et Patates Douces Croustillantes £21.5

Beef Carpaccio, Truffle Sauce & Sweet Mustard Croutons
Carpaccio de Boeuf, Sauce à la Truffe & Croûtons à la Moutarde Douce £18

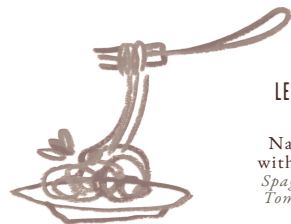
Seabass Carpaccio, Burrata & Blood Orange
Carpaccio de Loup de Mer, Burrata & Orange £17

Tuna & Avocado Tartar
Tartare de Thon & Avocat £19

Truffle & Goat Cheese stuffed Courgette Flower in Tempura
Fleur de Courgette en Tempura, Farcie au Fromage et à la Truffe £15

Snails with Garlic Butter & Parsley Persillade
Escargots au Beurre d'Ail & Persillade de Persil £14

Riviera Sandwich
Smoked Salmon, Cream Cheese & Caviar
Sandwich au Saumon Fumé, Fromage Crémeux et Caviar £44



LES PÂTES / PASTAS

Native Lobster Spaghetti with Tomato Seafood Sauce
Spaghetti au Homard & Sauce Tomate aux Fruits de Mer £35

Veal Ragu Rigatoni
Ragoût de Veau Rigatoni £20.5

Truffle and Cheese Gnocchi
Gnocchis à la Truffe et au Fromage £24



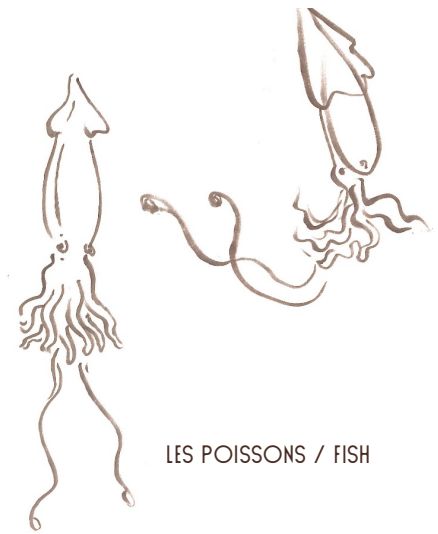
subject to availability

LES VIANDES / MEATS

Black Truffle Slow-cooked Baby Chicken & Sauteed Wild Mushrooms
Poulet mijoté & Champignons Sauvages sautés £29

Grilled Lamb Cutlets with Puy Lentils
Côtelette d'Agneau Grillé aux Lentilles du Puy £39.5

Grilled Beef Fillet & Black Pepper Sauce
Filet Mignon Grillé & Sauce au Poivre Noir £49



LES POISSONS / FISH

Grilled Octopus with Chimichurri & Cauliflower Puree
Poulpe Grillé & Chimichurri Méditerranéen avec Purée de Chou-Fleur £29

Turbot à la Meunière
Turbot Meunière £43

Riviera Sea Bass
Loup De Mer à la Riviera £39.5

Native Grilled Lobster & Yuzu Butter
Homard Grillé & Beurre de Yuzu £48

LES GRANDS PLATS / BIG PLATES

Grilled Ribeye on the Bone (1kg)
Côte De Boeuf Grillée £91

Grilled Veal Chop with Honey & Dijon Mustard (700gr)
Côte De Veau Grillée au Miel & Moutarde de Dijon £65



Le Pain / Bread

(£5 bread charge will be added to the bill)

Breadbasket and homemade butter
Corbeille de Pain et Beurre Maison

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Grilled Asparagus
Asperges Grillées £12

Tomato & Onion Green Salad
Salade Verte aux Tomates et aux Oignons £7

French Fries
Pommes Frites £7

Ratatouille & Feta £9

Sauteed French Beans with Confit Onion and Chili
Haricots Verts sautés aux Oignons confits et Piment £9

Mashed Potatoes
Purée de Pomme de Terre £9

Our menu can contain allergens, if you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.
A discretionary service charge of 15% will be added on top of your bill.

All prices are inclusive of VAT.