

POUR COMMENCER

Entrées Froides



Le Pain du Jour (D) (G) (V)

Selection of Bread, Dip - 10

Salade Bagatelle (D) (V)

Butter-Leaf, Parmesan, Fines Herbs,
House Vinaigrette - 55

Salade D'Asperges Blanches (D) (G)

White Asparagus, Confit Egg Yolk,
Chorizo Crumb, Sauce Maltaise - 75

Burrata au Melon (D) (N)

Burrata, Compressed Melons, Wagyu Coppa,
Roasted Hazelnuts, Cantaloupe Vinaigrette - 95

Salade de Tomate (D) (V)

Heirloom Tomato, Brillat Savarin Mousse,
Flax Seed Crisps, Tomato Vinaigrette, Basil - 75

Crabe Royal Louie (S)

King Crab, Avocado, Louie Sauce, Grapefruit - 95

Caviar 30gr. (D) (G)

Crème Fraîche, Grated Egg, Onion, Cornichon - 550

Huitres (S) (A)

(Contains ALCOHOL)

Half Dozen Roumegeous Oysters with Champagne
Vinaigrette, Jalapeno Dressing - 180

Carpaccio de Veau (D) (G)

Veal Carpaccio, Dijonnaise, Capers,
Cantal Cheese, Confit Shallot - 85

Planche de Charcuterie (A) (G)

(Contains ALCOHOL)

Wagyu Coppa, Smoked Duck Breast,
Foie Gras Terrine, Apple Chutney - 130

Assiette de Fromages (D) (N) (G) (V)

Selection of French Cheeses, Fig & Walnut Bread,
Truffle Honey - 95

Foie Gras au Torchon (A) (G) (D)

(Contains ALCOHOL)

Foie Gras, Sauternes Jelly, Chamomile,
Apricot, Brioche - 110

Tartare de Boeuf (G) (D)

Beef Tartare, Crispy Potato, Bagatelle Secret Sauce - 90

Crudo de Seriole (G)

Japanese Yellowtail, Truffle Ponzu,
Red Grapes & Spring Onion - 95

Tartare de Thon (G)

Yellowfin Tuna, Avocado, Soy Lime Dressing - 65/95

Crudo de Saumon (D) (N)

Citrus Cured Scottish Salmon, Green Almonds,
Cucumber Gel, Ajo Blanco - 80

Entrées Chaudes



Sliders de Foie Gras (G) (D) (N)

Two Pan Seared Foie Gras, Red Grape Relish, Pickled
Celery, Hazelnut Mayo, Comte Brioche Bun - 90

Pizza à la Truffe Noire (D) (G) (V)

Black Truffle Puree, Fior Di Latte - 130
Add Black Truffle - m.p.

Poulpe Croustillant (D) (G) (N) (S)

Crispy Octopus, Romesco Puree, Caper Aoli,
Roasted Almond, Tomato & Confit Lemon
Brown Butter - 125

Escargots de Bourgogne (D) (G) (N)

Burgundy Snails, Smoked Garlic Potato, Crispy Coppa,
Parsley Butter Flat Bread - 90

Ravioli au Boeuf Braisé (G)

Short Rib Ravioli, Onion Marmalade,
Smoked Bone Marrow Consommé - 110

Noix de Saint Jacques (D) (S) (N)

Seared Hokkaido Scallops, Vadouvan, Caramelized
Cauliflower Puree, Hazelnuts, Raisins - 110

LES POISSONS

Filet de Turbot (D)

Roasted turbot, Leek & Seaweed "Vichyssoise",
Roasted Chicken Butter Sauce - 210

Saumon à L'Oseille (D)

Organic Scottish Salmon, Crushed Ratte Potato,
Fennel, Sorrel Veloute - 165

Gambas Rôties (D) (S) (A)

(Contains ALCOHOL)

Roasted Prawns, Seaweed Risotto,
Red Pepper Sauce - 190

LES VÉGÉTARIENS

Gnocchi à la Parisienne (D) (G) (V)

Homemade Gnocchi, Black Truffle Sauce - 115
Add Black Truffle – m.p.

Risotto aux Asperges (A) (D) (G)

(Contains ALCOHOL)

Asparagus & Wild Garlic Risotto, Homemade Ricotta,
Wild Mushrooms - 110

Poule des Bois Rôti (V)

Josper Roasted Maitake Mushrooms, Olive Oil Mash,
Lemon Confit and Herb Dressing - 110

LES GRANDS PLATS

Loup de Mer Entier façon Niçoise (D)

Whole Josper Roasted Seabass, Potato, Green Beans,
Kalamata Olives, Confit Tomato, Sauce Gribiche - 495

Linguini au Homard Épicé (D) (G) (S)

Whole Josper Roasted Spicy Lobster,
Linguini, Tomatoes, Cream - 460

Poulet Rôti à la Truffe Noire (D) (G)

Whole Truffle Roasted Chicken, Foie Gras, Wild
Mushrooms, Potatoes Grand-Mère, Sourdough Bread - 490
Add Black Truffle – m.p

Bagatelle Mixed Grill (D) (G)

Chateaubriand, Whole Roasted Truffle Baby Chicken,
Lamb Chops, Stuffed Courgettes - 1,195

Bagatelle Sea Food Platter (S) (D)

Whole Josper Roasted Spicy Lobster, Grilled Prawns Seabream, Mix Seafood Gratin - 1,395

LES VIANDES

Côtes d'Agneau Grillées (D) (G)

Grilled Lamb Chops, Bagna Cauda, Violet
Artichokes, Confit Tomato, Mint Sauce - 195

Faux Filet de Wagyu (D)

Wagyu Striploin, French Fries, Green
Peppercorn Sauce - 395

Cordon Bleu (G) (D)

Free-range Baby Chicken stuffed with Gruyere &
Wagyu Coppa, Onion Soubise, Asparagus, Girolles,
Sauce Robert - 185

Filet Mignon (A) (D)

(Contains ALCOHOL)

Pan seared Beef Tenderloin, Roasted Celeriac Puree,
Foie Gras, Port Wine Shallots, Red Wine Jus - 280

Navarin d'Agneau (D)

Slow Cooked Lamb Shoulder, Sage & Parmesan
Polenta, Baby Turnips, Peas & Broad Beans - 175

ACCOMPAGNEMENTS

Frites Maison - 35 (V) | Pomme Purée à la Truffe - 50 (D) (V) | Asperges Vertes - 50 (D) (V)

Sauté de Champignons Sauvages - 60 (D) (V) | Frites de Polenta - 45 (D) (V)

Comté Macaroni Gratin - 45 (D) (V) (G) | Broccolini - 50 (V)