

# 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

### Burrata aux Figues (D) (N)

Burrata, Black Figs, Marcona Almond, Crispy Wagyu  
Cecina, Lemon Thyme & Fig Dressing - 95

### La Tomate (D) (G) (V)

Stuffed Beef Tomato, Fresh Ricotta, Heirloom Cherry  
Tomatoes, Black Olive Granola, Tomato Consommé &  
Basil Vinaigrette - 90

### Homard Louie (S)

Lobster, Avocado, Pink Grapefruit, Louie Sauce - 95

### Caviar 3ogr. (D) (G)

Crème Fraîche, Grated Egg, Onion, Cornichon - 550

### Huitres (A) (S)

*(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

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

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

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

*(Contains ALCOHOL)*

Foie Gras, Sauternes & Chamomile Jelly, Caramelized  
Quince, Brioche Feuilletée - 110

### Tartare de Boeuf (D) (G)

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 Puree, Cucumber & Jalapeno  
Salsa, Blood Orange Dressing - 65/95

### Carpaccio de Saint Jacques (D) (N)

Hokkaido Scallops, Burnt Apple puree, Horseradish,  
Bergamot & Dill Dressing - 110

## Entrées Chaudes



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

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 à la Grenobloise (D) (G) (S)

Crispy Octopus, Lemon & Parsley Puree, Caper Aioli,  
Brown Butter Jus Gras - 135

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

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

### Fleurs de Courgettes (D) (N) (V)

Stuffed Courgette Flowers, Goat's Cheese, Pine Nuts,  
Truffle Honey, Sauce Pistou - 90

### Saint Jacques en Crouste (A) (D) (G) (S)

*(Contains ALCOHOL)*

Hokkaido Scallops baked in Puff Pastry, Salsify, Sea  
Herbs, Seaweed Veloute - 130

## LES POISSONS

### Filet de Loup de Mer (D)

Pan Seared Seabass, Leek & Seaweed "Vichyssoise",  
Roasted Chicken Butter Sauce - 195

### Saumon à L'Oseille (D)

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

### Gambas Rôties (D) (G) (S)

Roasted Tiger Prawns, Parmesan Fregola, Confit Lemon,  
Prawn Bisque - 190

## LES VÉGÉTARIENS

### Gnocchi à la Parisienne (D) (G) (V)

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

### Risotto Topinambour Truffée (D) (N)

Sunchoke Risotto, Truffled Ricotta,  
Toasted Hazelnuts - 120  
*Add Black Truffle – m.p.*

### 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 Smoked Seabass, Crispy Potato,  
Sautéed Green Beans, Kalamata Olives, Confit Tomato,  
Sauce Gribiche - 475

### Linguini au Homard Épicé (D) (G) (S)

Whole Josper Roasted Spicy Lobster,  
Linguini, Tomatoes, Cream - 495

### 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

## LES VIANDES

### Côtes d'Agneau Grillées (D)

Grilled Lamb Chops, Black Garlic & Yogurt Puree,  
Salt-Baked Kohlrabi, Kale, Mint Sauce - 195

### Faux Filet de Wagyu (D)

Australian Wagyu Striploin MB 8+, French Fries,  
Green Peppercorn Sauce - 395

### Cordon Bleu (D) (G)

Free- Range Baby Chicken stuffed with Gruyere &  
Wagyu Pancetta, Onion Soubise, Sweetcorn, 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

### Canard à L'Orange (G)

Roast Dry-Aged Duck Breast, Confit Duck Leg Tart,  
Chicory Marmalade, Seville Orange Puree,  
Sauce Bigarade - 180

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites Maison - 35 (V) | Pomme Purée à la Truffe - 50 (D) (V) | Gratin Dauphinois au Comté - 55 (D) (V)

Sauté de Champignons Sauvages - 60 (D) (V) | Brocolini - 50 (V)