

Cold Appetizers

TARAMA SAUVAGE Œuf de cabillaud fumés et huile d'herbes <i>Smoked cod roe and herb oil</i>	21
INARI SUSHI Tofu frit, riz vinaigré et oeuf de saumon <i>Fried tofu, vinegared rice, and salmon roe</i>	23
CRUDO DE SAINT-JACQUES Truffe noire, ponzu et pomme granny <i>Scallop crudo with black truffle, ponzu, and granny smith apple</i>	36
TARTARE DE THON Ponzu, sésame noir et algue nori <i>Tuna tartare, ponzu, black sesame and nori seaweed</i>	32
CRUDO DE SÉRIOLE Pignons de pin et aji amarillo <i>Yellow tail crudo, pine nuts and aji amarillo</i>	29
SALADE DE BETTERAVES Sauce aux agrumes et herbes fraîches <i>Beetroot salad with citrus dressing and fresh herbs</i>	23
SALADE D'HIVER Vinaigrette au Merlot, yuzu et parmesan <i>Winter salad, Merlot vinaigrette, yuzu, and parmesan</i>	21
LES HUÎTRES DES PARCS DE L'IMPÉRATRICE servi par 3 <i>Oysters from the Empress's Parks served in sets of three</i>	24

Hot Appetizers

POULET CROUSTILLANT DE LA SAUVAGEONNE Mayonnaise au curry vert <i>Crispy chicken from La Sauvageonne with green curry mayonnaise</i>	28
SÉLECTION DE GYOZA Légumes ou poulet <i>Vegetables or chicken gyoza</i>	25
PANIER DE BAO (2 PIÈCES) Gambas et curry rouge <i>Bao with prawns and red curry</i>	26
TATAKI DE BŒUF (À PARTAGER) Jus de viande et poivre Kampot <i>Beef tatakis (to share) with meat gravy and Kampot pepper</i>	55
CALAMARS EN FRITURE Mayonnaise au curry jaune <i>Fried calamari with yellow curry mayonnaise</i>	24
PIZETTA AUX TRUFFES Truffe noire et shiitakés <i>Black truffle and shiitake mushrooms</i>	61
NUGGETS DE POULET & CAVIAR Crème citronnée <i>Chicken nuggets & caviar with lemon cream</i>	85

Caviar Casparian

SERVICE CAVIAR Crème, ciboulette, pommes grelottes et blinis <i>Served with crème fraîche, chives, baby potatoes and blinis</i>			
50g	150	250g	720
125g	375	500g	1400

Poultry & Meat

CÔTELETTES D'AGNEAU Marinade au piment rouge et salsa verde <i>Lamb chops with gochujang marinade and salsa verde</i>	51
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI Beurre de sauge et morilles <i>Roasted chicken supreme with sage butter and morels</i>	38
BOULETTE DE BŒUF À LA THAÏ Sauce tomate et curry rouge <i>Thai beef meatballs with red curry tomato sauce</i>	33
FILET DE BŒUF Croûte aux herbes et jus corsé <i>Beef tenderloin, herbs crust and rich jus</i>	54

Fish & Seafood

SOLE MEUNIÈRE Beurre noisette aux algues et câpres <i>Sole meunière, brown butter with seaweeds and capers</i>	79
PAVÉ DE BLACK COD Caramélisé au saké, miso et mirin <i>Black cod filet caramelized with sake, miso and mirin</i>	54
GAMBAS AU CURRY VERT Lait de coco et basilic thaï <i>Prawns in green curry, coconut milk and thai basil</i>	39

Pasta

UDON CARBONARA Parmesan, pecorino et guanciale <i>Udon carbonara, parmesan, pecorino and guanciale</i>	32
RIGATONI AUX CHAMPIGNONS Flambés au saké, pleurotes, shiitakés et champignon bruns de paris <i>Sake flambé with oyster mushrooms, shiitake mushrooms and Paris brown mushrooms</i>	34
WOK DE NOUILLES Légumes croquants <i>Noodles with crunchy vegetables</i>	28

Sides

BROCCOLINI Caramélisés au saké et sauce aji limo <i>Caramelized Broccolini with sake and aji limo sauce</i>	15
HARICOT VERT Sauce jalapeño et oignons frits <i>Green beans with jalapeño sauce and fried onions</i>	12
POMMES GRENAILLES FONDANTES Miso rouge <i>Baby potatoes with red miso</i>	14
RIZ SAUTÉ Sauce soja, œuf et ciboulette <i>Fried rice with soy sauce, egg and chives</i>	15

Desserts

LE CITRON CRÉMEUX Citron de Menton <i>Creamy lemon made with Menton lemon</i>	15
LA CRÈME BRÛLÉE DE LA SAUVAGEONNE (À PARTAGER) Au pandan <i>La Sauvageonne crème brûlée flavored with pandan (to share)</i>	25
ASSORTIMENT DE GLACES MAISON Matcha, kombawa et fleur d'oranger <i>Homemade ice cream assortment : matcha, kaffir lime and orange blossom</i>	16
MOELLEUX AU CHOCOLAT Garni au matcha <i>Chocolate lava cake filled with matcha</i>	18

LA SAUVAGEONNE