

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**LE SAUMON DE NORVEGE** en symphonie de tartare à l'avocado et caviar de Sologne (supplément \$90)  
Norwegian Salmon tartare with avocado and Sologne Caviar (supplement \$90)

**LE KING CRAB** sur un poireau façon "mimosa" au gingembre et wasabi  
Leek & egg mimosa salad with spiced Alaska king crab and wasabi sauce

**LA BETTERAVE** en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte  
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet

**LE FOIE GRAS** de canard en symphonie soyeuse sous une fine gelée aux truffes et recouverte d'une crème de céleri  
Duck foie gras symphony on a delicate jelly and celeriac cream

**L'ŒUF DE POULE « BIO »** mollet et tiède au vert de jeunes pousses, mousseline de vieux comté  
Soft boiled egg with baby spinach puree and aged Comté cheese mousse

## LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

**LA LANGOUSTINE** en ravioli aux aromates et son bouillon épicé à l'estragon  
Langoustine bouillon with scampi ravioli

**LA CHATAIGNE** en velouté soyeux et sa crème légèrement fumée au "piment de la Vera"  
Fine chestnut "velouté" with smoked cream and piment

## LES PLATS / MAIN COURSES

**LE BLACK COD** caramélisé ravigoté au poivre noir de Malabar, nuage au lait de coco  
Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut foam

**LE BAR** le dos poché dans un bouillon aux senteurs méditerranéennes et son imprimé d'herbe  
French sea bass with Mediterranean broth and mixed herbs

**LES SPAGHETTIS** au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$50)  
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$50)

**LE RIZ** façon « risotto » aux piments, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées  
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

**LA VOLAILLE** la poitrine en duo de foie gras, risotto d'épeautre aux pois gourmands  
Caramelized chicken breast with foie gras, creamy spelt risotto and green peas

**L'AGNEAU** de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym et son méli-mélo d'aubergines  
Milk fed lamb cutlets with fresh thyme and eggplant

**LE VEAU** la joue mitonnée en blanquette version moderne et son riz truffé  
Stewed veal cheek with truffle rice in modern style

## LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

**LES FROMAGES** affinés par nos soins (supplément \$60)  
Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

**LE MONT BLANC** à la crème de marrons d'Ardèche, fruits noirs des bois et meringue croustillante  
Classic Mont Blanc with chestnut cream, black fruits and crispy meringue

**LE CHOCOLAT** la crème "JIVARA" sur son sablé cacao rafraîchit à la noix de coco  
Chocolate sable with white chocolate mousse and coconut sorbet

**LE CITRON** sur un fin biscuit breton et son sorbet au lait  
Smooth lemon mousse with lemon milk sorbet

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes

Please advise us if you have any allergies