

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LA DAURADE en carpaccio au citron vert et langues d'oursin (supplément \$50)

Sea bream carpaccio with sea urchin and lime zest (supplement \$50)

LE FOIE GRAS de canard en terrine, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus

Classic landes foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus

✓ **LES PRIMEURS** sur des cannelloni de chèvre frais à la marjolaine et sa sauce romesco

Fresh goat milk cheese in cannelloni with romesco sauce

L'ŒUF DE POULE coque sans coque sur une purée de céleri à la fève de Tonka et son étuvée de girolles

Soft poached egg with celeriac puree, girolle mushrooms and Tonka beans

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LA LANGOUSTINE en nage épicée et ses petites raviolis de petit pois frais à la menthe

Fine scampi bouillon with petit raviolis and green peas

L'ARTICHAUT en fin velouté, condiment méditerranéen au citron confit et chorizo

Artichoke "veloute" with Mediterranean condiment, lemon confit and chorizo

LES PLATS / MAIN COURSES

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, nuage au lait de coco

Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut foam

LE MERLAN le dos en croûte de pain de mie, mousseline de courgettes et émulsion verveine

Crispy whiting fillet with zucchini mousse and verbena emulsion

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 pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées

Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

LA CAILLE caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes

Free-range quail and foie gras, served with mashed potato

LE VEAU la joue braisée, carottes infusées au pain d'épices et son coulis au gingembre

Braised veal cheek with baby carrots and ginger coulis

LE PORC "la plume" caramélisée et rôti rosé, mitonnée de petit pois et pommes de terre nouvelles

Caramelized pork pluma with green peas and roasted potatoes

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins (supplément \$60)

Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

LA FRAMBOISE en mousse légère, crème montée au lychee et son sorbet

Raspberry mousse with lychee chantilly and raspberry sorbet

LE CAFE en mousseline, ganache pur caraïbe et sa glace chicorée

Coffee mousse with "pur caraibe" ganache and coffee ice-cream

L'ABRICOT sur une fine geleé, marmelade au romarin et amande fraîche

Luscious apricot and jelly, rosemary marmalade with fresh almond

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