

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LE SAUMON de Norvège en carpaccio à l'avocat (caviar impérial supplément \$120)
Norwegian salmon carpaccio with avocado (imperial caviar supplement \$120)

LE FOIE GRAS en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de champignons
Foie gras rolls on "Roseval" potatoes salad with white mushrooms

✓ **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 PATE EN CROUTE de veau et foie gras, maraîchère aux champignons marinés (supplément \$80)
Classic veal and foie gras pate with seasonal mushrooms (supplement \$80)

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LE CEPE en soyeux velouté, nuage de riz infusé au jasmin
Fine cep mushroom "velouté" with jasmine rice cream

LA LANGOUSTINE et son méli-mélo de courgettes, dans un bouillon légèrement épicé (supplément \$80)
Spiced scampi bouillon with zucchini (supplement \$80)

LES PLATS / MAIN COURSES

LE MERLAN sur une tombée de chou vert en civet
French whiting fillet with stewed cabbage and spiced red wine sauce

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet
Black cod with Malabar black pepper sauce

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 pimentos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimentos and vegetable couscous

* * *

LE BŒUF la joue braisée au miso et ses petits légumes mitonnés
Braised Wagyu beef cheek with miso and seasonal baby vegetables

LE PORC IBERIQUE "la plume" caramélisée, shiitakes rôtis et son pesto d'aubergine aux noisettes (supplément \$100)
Semi cooked Iberico pork "pluma" with shiitakes mushroom and eggplant pesto (supplement \$100)

LE PIGEON au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard et pomme purée
Slow cooked French pigeon with foie gras and mashed potato

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 NOIX DE COCO dans sa coque au chocolat, fruits exotiques et chantilly malibu
Exotic fruits with coconut mousse and Malibu chantilly

LE CHOCOLAT gianduja et sa glace infusée à la fève de tonka, noisettes caramélisées
Chocolate "gianduja" cream and caramelized hazelnuts, Tonka bean ice-cream

LA FIGUE et son blanc manger à l'amande, sorbet infusé au gingembre
Almond "blanc manger" with fig sorbet infused with ginger

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