

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**LE SAUMON** de Norvège en carpaccio à l'avocado et caviar (supplément \$200)  
Norwegian salmon carpaccio with avocado and caviar (supplement \$200)

**LE FOIE GRAS** en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de champignons

Foie gras rolls on "Roseval" potato 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

**L'ŒUF DE POULE** mollet friand avec une émulsion de jeune parmesan et jambon ibérique

(Truffe blanche \$80/gr, minimum 5grs)

Crispy poached egg with parmesan emulsion and iberico ham

(White truffle \$80/gram, minimum 5 grams)

## LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

**LA CHATAIGNE** émulsion végétale escortée d'une royale d'oignons doux

Smooth chestnut "velouté" with onion royale

**LE DASHI** en fin bouillon, mousse de crevettes au tobiko et à la coriandre

Fine dashi bouillon with coriander, prawn and tobiko mousse

## 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 pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées  
Risotto style rice with pimientos 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

**L'AGNEAU** de lait, la selle dorée à la fleur de thym et son méli-mélo d'aubergines (supplément \$100)

French lamb saddle with fresh thyme and eggplant (supplement \$100)

**LA VOLAILLE** la poitrine en duo de foie gras caramélisée, pommes de terre confites et giroles

Slow cooked French chicken and foie gras with potato confit and giroles mushrooms

## 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 MARRON** biscuit chocolat au rhum et meringues croustillantes

Classic Mont Blanc with chocolate biscuit and crispy meringue

**LE CHOCOLAT** "Andoa", sur un fin sablé au cacao, crumble à la fleur de sel et sa glace

"Andoa" Chocolate cream with sable and cocoa nib ice-cream

**LA POMME** en tatin, crème chantilly et son sorbet pomme Calvados

Apple Tatin with chantilly and Calvados 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