

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LE CAVIAR IMPERIAL en surprise sur un King crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée (supplément \$280)
A surprise of Sologne Imperial caviar (supplement \$280)

L'ŒUF COQUE sans coque et son zaalouk épicé, jambon ibérique
Soft poached egg with zaalouk and Iberico ham

LE HOMARD en « Cannelloni » de radis blanc aux aromates, vinaigrette au miel
Maine lobster in turnip Cannelloni with honey dressing and aromatic spices

✓ **L'AUBERGINE** confite aux fins aromates et son curry de légumes
Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree

LE FOIE GRAS DE CANARD en crémeux sous une fine gelée de volaille et son coulis de maïs glacé
Duck foie gras cream with fine chicken jelly and sweet corns coulis

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LA CAROTTE au cumin en velouté, raviolos de chèvre frais et oignons caramélisés
Smooth carrot "velouté" with goat cheese raviolis and caramelized onions

LA LANGOUSTINE en bouillon et son condiment Méditerranéen (supplément \$120)
Fine scampi bouillon with Mediterranean condiments (supplement \$120)

LES PLATS / MAIN COURSES

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

LE BAR poêlé à la citronnelle, étuvée de jeunes poireaux
Line-caught French sea bass fillet with lemongrass foam and stewed baby leeks

LES SPAGHETTIS au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$150)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$150)

* * *

LE BŒUF la joue braisée au miso et sa mitonnée de légumes racines
Braised Wagyu beef cheek with miso and seasonal root vegetables

LE COCHON IBERIQUE « la plume » rôti rosée, onctueuse polenta au parmesan et girolles
Roasted Iberico pork "pluma" with parmesan polenta and girolles mushrooms

LE PIGEON au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard (supplément \$280)
Slow cooked French pigeon with foie gras and mashed potato (supplement \$280)

LE BŒUF WAGYU japonais tranché sur sa mitonnée d'oignons grelots et petits pois (supplément \$650)
Pan seared Kagoshima Wagyu beef with onion and green peas (supplement \$650)

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins (supplément \$90)
Fine French selection of cheese platter (supplement \$90)

LE MARRON biscuit chocolat au rhum et meringues croustillantes
Classic Mont Blanc with chocolate biscuit and crispy meringue

LA FIGUE la figue pochée, blanc manger à l'amande et son sorbet rafraîchi au gingembre
Poached French figs with almond blanc manger and refreshing ginger sorbet

LA FRAMBOISE sur une mousse à la pistache, sablé croquant et son sorbet
Pistachio mousse with raspberries, crispy sable and raspberry 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