

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 DE POULE croustillant, sur un nuage de parmesan et coulis au diamant noir
(Agrémenté de truffe noire 5 grammes, \$250)

Crispy poached egg with parmesan emulsion and truffle coulis
(Additional black truffle 5 grams, \$250)

LE HOMARD en fines ravioles, navet au romarin en aigre-doux
Maine lobster in turnip raviolis

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

LE FOIE GRAS de canard en terrine aux cerises confites et amandes croquantes
Classic Landes foie gras terrine with cherry confit and almonds

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LA CHATAIGNE en velouté soyeux, royale d'oignon et bacon croustillant
Smooth chestnut "velouté" with onion royale and crispy bacon

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

LES PLATS / MAIN COURSES

LA SAINT-JACQUES les noix au curry vert et à la coriandre, farfalles à l'encre de seiche
Pan-seared scallops with green curry and coriander sauce, squid ink farfalles

LE BAR de ligne, ravigoté au poivre noir de Malabar en civet
Line-caught French sea bass fillet with Malabar black pepper sauce

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

* * *

✓ **LE RIZ** aux pimientos, aromatisé au safran et un 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 (supplément \$100)
Free-range quail and foie gras, served with mashed potato (supplement \$100)

LE CANARD de Challans cuit sur la peau aux navets confits
Grilled Challan duck breast with turnips confit

LE BŒUF châteaubriant et foie gras en une interprétation «Rossini» au vieux Porto (supplément \$600)
Châteaubriant beef and foie gras "Rossini" style with vintage Port wine sauce (supplement \$600)

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 POMME sur un sablé breton comme une tatin, crème vanillée et sorbet calvados
Apple Tatin with vanilla cream and Calvados 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