

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**LE CAVIAR IMPERIAL** en surprise sur un king crabe rafaïchi 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'avocat, 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

**Fine imported cheese selection from the cheese trolley**

**LE CHOIX DE NOS PÂTISSERIES** sur le chariot

**Your own preferences from the dessert trolley**

**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