

LES ENTRÉES / APPETIZERS

L'HAMACHI en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette (caviar impérial supplément \$280)
Yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper (imperial caviar supplement \$280)

L'ASPERGE VERTE du Midi, en salade tiède aux langues d'oursin, vinaigre d'agrumes et émulsion à l'ail noir (supplément \$100)
Green asparagus salad with sea urchin, citrus vinegar and black garlic emulsion (supplement \$100)

✓ **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 confit en galantine de volaille, sauce aigrette aux champignons marinés
Landes foie gras and chicken galantine with marinated mushrooms and sour sauce

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LA LAITUE en fin velouté sur un velour tremblotant fumé, à l'oignon doux et noix de muscade
Smooth lettuce "velouté" with sweet onion and nutmeg

LES CRUSTACÉS en bisque façon bouillabaisse, escortés d'une bouchée de crevette au riz soufflé (supplément \$120)
Crustacean in French bouillabaisse, accompanied with crispy shrimp croustilles (supplement \$120)

LES PLATS / MAIN COURSES

LA SAINT-JACQUES les noix poelées aux frégoles, relevée d'un fumet au Noilly Prat
Pan-fried Hokkaido scallops with creamy fregola and Noilly Prat 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 \$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

LE PORC IBERIQUE "la plume" caramélisée, su un caviar d'aubergine aux condiments Arlequins
Semi cooked Iberico pork "pluma" with eggplant caviar and Arlequins condiments

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 CHOCOLAT gianduja en surprise aux éclats de noisettes, escorté d'une crème glacée au thé Earl Grey
'Gianduja' chocolate with caramelized hazelnuts and Earl Grey tea ice-cream

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 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