

## 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 BLANCHE**

en salade tiède aux langues d'oursin, vinaigre d'agrumes et émulsion à l'ail noir (supplément \$100)

White 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 croquesquis (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