

LES ENTRÉES / APPETIZERS

✓ **LA TOMATE** en salade folichonne aux amandes fraîches, guacamole épicé et pointes de basilic
Tomato salad with fresh almonds, spiced avocado guacamole and basil

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

✓ **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

LE PETIT POIS en fin velouté à la menthe fraîche, sur un velours tremblotant l'oignon doux
Smooth green peas "velouté" with onion royale and sweet onion

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 Iberic pork "pluma" with eggplant caviar and Arlequins condiments

LE BŒUF faux-filet australien, conditionné d'échalottes verjutéés et d'une étuvée de girolles au persil plat
Pan seared Australian sirloin with shallot and girolles mushrooms

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 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