

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'ANCHOIS "boquerones" en symphonie gourmande aux légumes confits
Boquerones white anchovies in vinegar with vegetable confit

LE CAVIAR ROYAL en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur (supplément \$360)
Royal caviar with fine jelly and cauliflower cream (supplement \$360)

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

LE SAINT-PIERRE le dos persillé au gingembre, lentilles vertes du Puy aux herbes folles (supplément \$100)
Pan-fried John Dory with ginger, green lentil & herbs roll (supplement \$100)

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

LA POULARDE cuite au pot, escortée d'une "fleurette" aux légumes de saison
Yellow chicken poached with flavored stock, seasonal vegetables and "Fleurette" sauce

LE BURGER au foie gras et aux poivrons verjutes (supplément \$100)
Kagoshima beef and foie gras burgers with lightly caramelized bell peppers (supplement \$100)

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

LE PARFUM DE ILES crémeux aux fruits de la passion, granité au rhum ambre, légèrement à la noix de coco
Smooth passionfruit cream with rum granité and coconut mousse

LA FRAMBOISE légèrement végétale aux éclats de pistaches torréfiées rafraîchie de son sorbet
Fresh raspberry with roasted pistachio 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