

## 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 COCO DE PAIMPOL** en fin velouté soyeux, sur une royale d'oignon doux épicée aux chipotles  
Smooth French white beans "velouté" with onion royale and chipotles

**LES CRUSTACÉS** dans un consommé de homard relevé au gingembre et à la coriandre fraîche (supplément \$120)  
Crustacean consommé, accompanied with ginger and coriander (supplement \$120)

## LES PLATS / MAIN COURSES

**LA SAINT-JACQUES** la noix rôtie, jeune poireau étuvé et condiments aux kumquats  
Pan-seared Sea scallop with kumquat reduction

**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 VOLAILLE** ivre de Château Chalon, escortée de pommes nouvelles et girolles au persil plat  
French chicken fricassée with Chateau Chalon sauce, roasted potatoes and girolles mushrooms

**LE BURGER** au foie gras et aux poivrons verjuté (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 ROCHER** en chocolat craquant aux noisettes grillées, parfumé au yuzu confit et surmonté d'un sorbet cacao  
Chocolate rocher with hazelnut, yuzu confit and chocolate sorbet

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

**LA FRAMBOISE** légèrement végétale aux éclats de pistaches torréfiées rafraîchies 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