

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 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 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

Fine imported cheese selection from the cheese trolley

LE CHOIX DE NOS PÂTISSERIES sur le chariot

Your own preferences from the dessert trolley

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 ambre, légèreté à la noix de coco

Smooth passionfruit cream with rum granité and coconut mousse

LA FRAMBOISE légèreté 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