

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**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)

**L'HAMACHI** en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette

Yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper

**LE FOIE GRAS** en duo mêlé de haricots verts à l'huile vierge aux copeaux de parmesan  
(Agrémenté de truffe blanche 5 grammes, \$500)

French bean salad with foie gras roll and parmesan (Additional white truffle 5 grams, \$500)

✓ **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

**LA TRUFFE BLANCHE** en spaghettis à notre façon, œuf mollet au parmesan en surprise (supplément \$680)  
Spaghetti in L'Atelier style with poached egg and Alba white truffle (supplement \$680)

## LA SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY

✓ **LA CHÂTAIGNE** en fin velouté soyeux, sur un fondant à l'oignon fumé au chipotles  
Smooth chestnut "velouté" with smoky chipotle onion fondant

## LES PLATS / MAIN COURSES

**LA SAINT-JACQUES** les noix rôties, jeune poireau étuvé et condiments aux kumquats (supplément \$150)  
Pan-seared Hokkaido sea scallops with kumquat reduction (supplement \$150)

**LE BLACK COD** caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet  
Black cod with Malabar black pepper sauce

**LE HOMARD DU MAINE** sur une fregola de Sarda, escortée d'une sauce coraline épicée (supplément \$150)  
Maine lobster fregola pasta 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, fricassée de champignons des bois aux pommes nouvelles  
Yellow chicken fricassee with Chateau Chalon sauce, roasted potatoes and seasonal 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  
Fine French selection of cheese platter

**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 DES ILES** crémeux aux fruits de la passion, granité au rhum ambré, 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 raspberries 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