

# DINNER

## HORS D'OEUVRES, ENTRÉES AND SALADES

---

<b>Huîtres*</b> oysters, seaweed granité	28
<b>Poireaux vinaigrette</b> leeks, hazelnuts	20
<b>Calamar en escabèche</b> grilled squid cooked in vinegar, radicchio and chervil	29
<b>Thon à la portugaise</b> yellowfin tuna, Madeira vinaigrette with raisins	28
<b>Tartare de boeuf</b> prime filet, traditional condiments, Kristal caviar	89
<b>Anguille frite au sarrasin</b> buckwheat fried eel, cucumbers and curry vinaigrette	29
<b>Homard et rémoulade de céleri</b> chilled lobster, celery root, horseradish	52

## GOURMANDISES

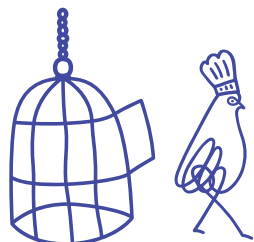
---

<b>Navets en guise d'escargots</b> mussel, sea urchin and turnip in disguise	40
<b>Quenelle de brochet, sauce américaine</b> pike mousse and lobster sauce	35
<b>Foie gras poché au Sauternes</b> poached foie gras, artichoke, « triple » consommé, Sauternes	58
<b>Ris de veau à l'estragon</b> sweetbreads, cream, tarragon, maitake mushrooms	39

## LES PLATS

---

<b>Bar noir à la sétoise</b> black sea bass, shrimp and sea creatures with olives, lemon and herbs	53
<b>Homard « bourse et la vie »</b> Maine lobster, sauce au poivre, pommes dauphine	69
<b>Halibut, beurre blanc</b> fermented daikon   + caviar 60	51
<b>Sole véronique</b> dover sole filets, grapes, mushrooms	79
<b>Tout le lapin</b> all of the rabbit	61
<b>Canette à l'orange</b> roasted duckling, endives braised with orange (for two)	129
<b>Veau à la normande</b> several cuts of veal, basmati rice with dried fruits	72
<b>Filet de bœuf, jus à la moelle, queue dans la boulangère*</b> beef filet, bone marrow jus, oxtail potato	78



A VERY  
COUCOU DINNER  
\$195