

DINNER

HORS D'OEUVRES, ENTRÉES AND SALADES

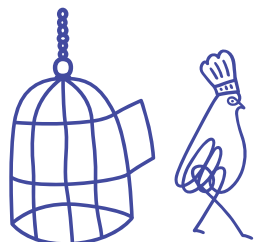
Huîtres* oysters, seaweed granité	28
Poireaux vinaigrette leeks, hazelnuts	20
Terrine de campagne au foie gras et pruneaux country terrine with foie gras and prunes	31
Thon à la portugaise yellowfin tuna, Madeira vinaigrette with raisins	28
Tartare de boeuf prime filet, traditional condiments, Kristal caviar	89
Anguille frite au sarrasin buckwheat fried eel, cucumbers and curry vinaigrette	29
Homard et rémoulade de céleri chilled lobster, horseradish	52

GOURMANDISES

Asperges blanches, crème d'oursin white asparagus and sea urchin cream	40
Quenelle de brochet, sauce américaine pike mousse and lobster sauce	35
Foie gras poché au Sauternes poached foie gras, artichoke, « triple » consommé, Sauternes	58
Ris de veau à l'estragon sweetbreads, cream, tarragon, maitake mushrooms	39

LES PLATS

Bar noir, sauce presque vierge aux écrevisses sea bass, crayfish tail vinaigrette with green tomato and mint	53
Homard « bourse et la vie » Maine lobster, sauce au poivre, pommes dauphine	69
Halibut, beurre blanc fermented daikon + caviar 60	51
Sole meunière dover sole filets, brown butter, traditional condiments	76
Tout le lapin all of the rabbit	61
Canette à l'orange roasted duckling, endives braised with orange (for two)	129
Filet de bœuf, jus à la moelle, queue dans la boulangère* beef filet, bone marrow jus, oxtail potato	78



A VERY
COUCOU DINNER
\$195