

DINNER

HORS D'OEUVRES, ENTRÉES AND SALADES

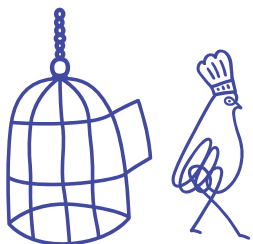
Huîtres* oysters, seaweed granité	24
Poireaux vinaigrette leeks, hazelnuts	18
Foie gras et volaille en gelée foie gras and chicken terrine, chanterelles	28
Thon à la portugaise yellowfin tuna, Madeira vinaigrette with raisins	26
Tartare de boeuf prime filet, traditional condiments, Kristal caviar	89
Anguille frite au sarrasin buckwheat fried eel, cucumbers and curry vinaigrette	29
Homard à la parisienne whole lobster, crudités, sauce cocktail	58

GOURMANDISES

Navets en guise d'escargots mussel, sea urchin and turnip in disguise	40
Quenelle de brochet, sauce américaine pike dumpling and lobster sauce	34
Foie gras poché au Sauternes asparagus, « triple » consommé, Château d'Yquem	58
Ris de veau à l'estragon sweetbreads, cream, tarragon, maitake mushrooms	38

LES PLATS

Bar noir à la sétoise black sea bass, shrimp and sea creatures with olives, lemon and herbs	52
Homard « Bourse et la Vie » Maine lobster, sauce au poivre, pommes dauphine	68
Halibut, beurre blanc fermented daikon + caviar 60	48
Sole Véronique dover sole filets, grapes, mushrooms	76
Tout le lapin all of the rabbit	58
Canard Montmorency duckling with cherries, grilled foie gras and chanterelles (for two)	110
Veau roti aux morilles Pennsylvania veal, morels cooked with tongue and yellow wine	70
Filet basquaise prime filet, relaxed foie gras and ham, jus tranché, tourte with chard and red pepper	78



A VERY
COUCOU DINNER
\$185