

DINNER

HORS D'OEUVRES, ENTRÉES AND SALADES

Huîtres “Isigny” * warm oysters, camembert cream, spinach	28
Poireaux vinaigrette leeks, hazelnuts	20
Paté en croute, tradition Bourgeoise foie gras and sweetbread terrine, drunken apricot	31
Thon à la provençal* yellowfin tuna, eggplant, fennel, smoked olive oil	28
Anguille frite au sarrasin buckwheat fried eel, cucumbers and curry vinaigrette	29
Tartare de boeuf hand-cut prime filet, traditional condiments, kristal caviar	89
Salade de homard grilled lobster, mangalica ham, crisp lettuce, lightly creamed vinaigrette	52

GOURMANDISES

Gratin de fruits de mer au Champagne sweet shrimp, urchin and mussels, Champagne sabayon	40
Quenelle de brochet, sauce américaine pike mousse and lobster sauce	35
Crêpinette de volaille au foie gras chicken and foie gras, autumn fruit	35
Ris de veau à l'estragon veal sweetbreads, cream, tarragon, maitake mushrooms	39

LES PLATS

Bar noir en souvenir de la côte basque gently grilled black sea bass and other creatures, sweet red pepper	56
Homard « bourse et la vie » Maine lobster, sauce au poivre, pommes dauphine	78
Halibut, beurre blanc fermented daikon + caviar 60	51
Filet de sole meunière “Tradition” ou “aux huitres” dover sole, golden butter, spinach, with or without oysters	80
Tout le lapin all of the rabbit	61
Dos de chevreuil rôti venison filet with quince, cabbage warmed in smoked cream	69
Canette Sainte-Baume duckling with figs and girolles, relaxed foie gras (for two)	129
Filet de bœuf marrow bone, pommes purée “noir et blanc”, sauce chateaubriand	75

