

DINNER

HORS D'OEUVRES, ENTREES AND SALADES

Huîtres* oysters, seaweed granité	24
Poireaux vinaigrette leeks, hazelnuts	18
Foie gras et volaille en gelée foie gras and chicken terrine, chanterelles	26
Thon à la portugaise bigeye tuna, Madeira vinaigrette with raisins	23
Tartare de boeuf prime filet, traditional condiments, osetra caviar	89
Lotte en salade au cumin monkfish dusted with cumin, the last tomatoes, mint	29
Homard à la parisienne whole lobster, crudités, sauce cocktail	56

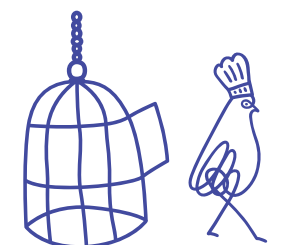
GOURMANDISES

Navets en guise d'escargots mussel, sea urchin and turnip in disguise	36
Quenelle de brochet, sauce américaine pike dumpling and lobster sauce	32
Foie gras grillé grilled foie gras, moscatel vinegar, artichokes, autumn greens	60
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	48
Homard « Bourse et la Vie » Maine lobster, sauce poivre, peppery greens and green peppercorns	68
Halibut, beurre blanc fermented daikon + caviar 60	48
Sole Véronique dover sole filets, grapes, mushrooms	76
Légumes à la mode de... vegetables cooked like tripe, sans tripe	42
Tout le lapin all of the rabbit	58
Canette grillée aux figues grilled duckling with figs and chanterelles (for two)	110
Côte de veau Vallée d'Auge pennsylvania veal, calvados and apples	62
Filet basquaise prime filet, relaxed foie gras and ham, jus tranché, tourte with chard and red pepper	78

Selection of fromage +32



A VERY
COUCOU DINNER
\$185