

DINNER

HORS D'OEUVRES, ENTRÉES AND SALADES

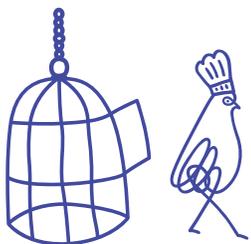
Huîtres* oysters, seaweed granité	28
Poireaux vinaigrette leeks, hazelnuts	20
Calamar en escabèche grilled squid cooked in vinegar, radicchio and chervil	29
Thon à la portugaise yellowfin tuna, Madeira vinaigrette with raisins	28
Tartare de boeuf prime filet, traditional condiments, Kristal caviar	89
Anguille frite au sarrasin buckwheat fried eel, cucumbers and curry vinaigrette	29
Homard 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	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 à la sétoise black sea bass, shrimp and sea creatures with olives, lemon and herbs	53
Homard « bourse et la vie » Maine lobster, sauce au poivre, pommes dauphine	69
Halibut, beurre blanc fermented daikon + caviar 60	51
Sole véronique dover sole filets, grapes, mushrooms	79
Tout le lapin all of the rabbit	61
Canette Sainte-Baume grilled duckling, foie gras and figs (for two)	129
Veau à la normande several cuts of veal, basmati rice with dried fruits	72
Filet basquaise prime filet, relaxed foie gras and ham, jus tranché, tourte with chard and red pepper	79



A VERY
COUCOU DINNER
\$195