

DINNER

HORS D'OEUVRES

Huîtres “Isigny”* warm oysters, camembert cream, spinach	28
Poireaux vinaigrette leeks, hazelnuts	20
Thon à l’espelette* yellowfin tuna, scallop, espelette oil, spring onions	28
Lotte frite au sarrasin buckwheat fried monkfish, cucumbers and curry vinaigrette	29
Tartare de boeuf* hand chopped prime filet, traditional condiments, caviar	89
Galantine de pintade et foie gras à la chartreuse guinea hen and foie gras roulade, yellow chartreuse gelée, haricots verts, iberico ham	32
Aubergine voyageuse glazed eggplant, sauce tonnato	24

GOURMANDISES

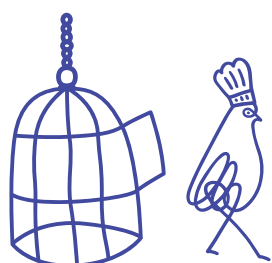
Foie gras grillé, souvenir de Bretagne cider vinegar, artichoke, buckwheat	41
Quenelle de brochet, sauce américaine pike mousse, lobster sauce	35
Crêpinette de volaille au foie gras chicken and foie gras, last year’s pear	36
Ris de veau à l’estragon veal sweetbreads, cream, tarragon, maitake mushrooms	39

PLATS

Halibut beurre blanc fermented daikon + <i>caviar 60</i>	51
Homard « bourse et la vie » Maine lobster, sauce au poivre, pommes dauphine	95
Bar noir pur Sud gently steamed black bass, jus de bouillabaisse, spring onion, olives	47
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
Canette a l’orange roasted duckling, endives braised with orange	62
Filet de bœuf marrow bone, pommes purée “noir et blanc”, sauce chateaubriand	75
Côte de veau gratinée aux cèpes veal chop with porcini and old comté, porcini cream	84

A VERY COUCOU DINNER

220 per person



* Consuming raw or undercooked eggs, beef, lamb, milk products, pork, poultry, seafood or shellfish may increase your chances of foodborne illness.