

LUNCH

HORS D'OEUVRES, ENTRÉES AND SALADES

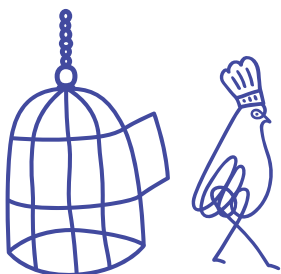
Consommé alsacien double consommé, sauerkraut dumplings, gewürztraminer	18
Poireaux vinaigrette leeks, hazelnuts	20
Thon à la provençal* yellowfin tuna, eggplant, fennel, smoked olive oil	28
Tartare de boeuf* prime filet, traditional condiments + <i>Kristal caviar 60</i>	32
Salade de homard grilled lobster, mangalica ham, crisp lettuce, lightly creamed vinaigrette	52
Oeufs à la crème de foie gras sunny eggs, foie gras cream, croutons, herbs refreshed with muscat vinegar	22
Paté en croute, tradition Bourgeoise foie gras and sweetbread terrine, drunken apricot	31

COUCOU CLASSICS

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
Halibut, beurre blanc fermented daikon + <i>Kristal caviar 60</i>	51
Canette Sainte-Baume duckling with figs and girolles, relaxed foie gras (for two)	129

LES PLATS

Bar noir en souvenir de la côte basque gently grilled black sea bass and other creatures, sweet red pepper	56
Coquelet rôti, pommes purée young chicken with sherry vinegar, almond, green beans and apricot jus	36
Crépinette de volaille au foie gras chicken and foie gras, autumn fruit, pommes purée	35
Vol-au-vent "Coucou" veal sweetbreads and lobster, puff pastry, vermouth and white wine tarragon cream	44
Au Poivre Maine lobster, pommes dauphine	78
beef filet, pommes frites with lemon and espelette	52



SIDES

Salade verte	12
Pommes frites	14