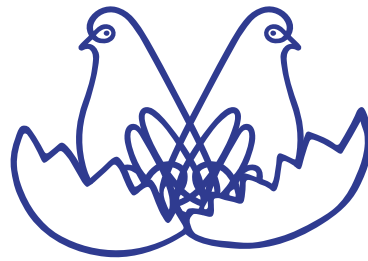


LUNCH

Two Courses
58 Per Person



LES ENTRÉES

Huîtres, granité aux algues*
oysters, seaweed ice

Potage Billy By*
cream of mussel soup

Fromage de tête
pork head terrine refreshed with rhubarb and celery

Quenelle de brochet "Route de Reims" *Additional \$15*
champagne beurre blanc, caviar

Salade de joues de raie aux herbes, vinaigrette à la moutarde
poached skate cheeks, mustard vinaigrette

St-Jacques, souvenirs de l'Aber Wrac'h* *Additional \$6*
cauliflower, scallop, cider vinegar

Tête de veau ravigotée
fried veal head, fresh herbs, capers, eggs

LES PLATS

Halibut, beurre blanc
fermented daikon

Bouillabaisse « souvenir de Marseille »
local black bass and stuffed squid, traditional fish soup

Salade de Homard 'Laurisienne'* *Additional \$18*
grilled lobster with provençal vegetables, sauce Lauris and savory vinaigrette

Tartare de bœuf*
prime filet, traditional condiments and horseradish, pommes frites

Crépinette de volaille au foie gras et fruits
chicken and foie gras, roasted fruit, pommes purée

Comme une Poule au pot
poached chicken with vegetables, stuffed wing, chardonnay vinegar and mustard

Bavette à la bourguignonne*
bavette steak, bibb lettuce, escargots and butter, shiitake

Filet de bœuf 'Bourse et la Vie'* *Additional \$15*
prime filet, sauce au poivre, pommes frites

ACCESSOIRES *Additional \$10*

Pommes Frites

Salade Verte