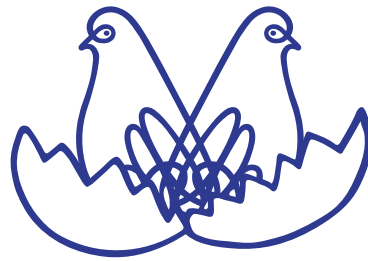


## LUNCH

*Two Courses*  
58 Per Person



### LES ENTRÉES

---

**Huîtres, granité aux algues\***  
oysters, seaweed ice

**Potage Billy By\***  
cream of mussel soup

**Saumon aux concombres, vinaigrette citronnée\*** *Additional \$6*  
lightly cured salmon with cucumbers, lemon and roe

**Fromage de tête**  
pork head terrine refreshed with rhubarb and celery

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

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

**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**