

DINNER

HORS D'OEUVRES

Huîtres, granité aux algues* oysters, seaweed ice	14
Poireaux leeks, hazelnuts	13
Saumon aux concombres, vinaigrette citronnée* lightly cured salmon with cucumbers, lemon and roe	24
Morilles, sabayon au vin jaune peas, ham and confit egg yolk	26
Fromage de tête pork head terrine refreshed with rhubarb and celery	18

GOURMANDISES

Asperges blanches, ravigotées warm chardonnay vinaigrette, browned butter	34
Quenelle de brochet "Route de Reims" champagne beurre blanc, caviar	36
Foie gras grillé aux artichauts moscatel vinegar and spring lettuces	55
Ris de veau a l'estragon sweetbreads, cream, tarragon, maitake mushrooms	28
Crêpinette de volaille au foie gras et fruits chicken and foie gras, roasted fruit	28

POISSONS ET VIANDES

Halibut, beurre blanc fermented daikon	44
Bouillabaisse « souvenir de Marseille » black bass, eel and stuffed squid, traditional fish soup and rouille	48
Sole Véronique dover sole, grapes, champignons	63
<hr/>	
Tout le lapin all of the rabbit	46
Pigeon grillé à la Catalane* Catalan style pigeon, almond, red pepper, olive	42
Canette à l'orange* (for two) roasted duckling, endives braised with orange	98
Agneau du Colorado en deux services* grilled chop with onions and mint, neck braised with chard	48
Filet de bœuf, jus à la moelle, queue dans la boulangère* prime filet, bone marrow jus, oxtail potato	59

