

# DINNER

## HORS D'OEUVRES

---

<b>Huîtres, granité aux algues*</b> oysters, seaweed ice	18
<b>Poireaux</b> leeks, hazelnuts	13
<b>Bar noir de nos côtes, saveurs Basques*</b> marinated local sea bass, savory, sweet pepper and anchovy	27
<b>Pressé de tomates au citron vert*</b> fennel cream and caviar	29
<b>Oeuf en gelée « rue des Martyrs »*</b> haricots verts, ham, simple vinaigrette	19
<b>Navets en guise d'escargots*</b> turnip, mussel and sea urchin disguised as snails	31

## GOURMANDISES

---

<b>Tête de veau ravigotée</b> fried veal head, fresh herbs, capers, eggs	25
<b>Quenelle de brochet « Route de Reims »</b> champagne beurre blanc, caviar	36
<b>Foie gras grillé aux cerises*</b> fresh cherries, almonds and girolle mushrooms	55
<b>Ris de veau à l'estragon</b> sweetbreads, tomato, tarragon	31
<b>Crêpinette de volaille au foie gras et fruits</b> chicken and foie gras, roasted fruit	28

## POISSONS ET VIANDES

---

<b>Homard 'Bourse et la Vie'*</b> maine lobster, sauce au poivre, pommes dauphine	65
<b>Halibut, beurre blanc</b> fermented daikon	46
<b>Snapper à l'espagnole*</b> carabineros, stuffed squid, tomato	48
<b>Sole Véronique</b> dover sole, grapes, champignons	69
<hr/>	
<b>Tout le lapin</b> all of the rabbit	46
<b>Pigeon « Côtes de Provence »*</b> anchovy vinaigrette and artichoke barbajuans	42
<b>Canette aux olives* (for two)</b> roasted duckling, olives	101
<b>Agneau du Colorado en deux services*</b> grilled chop with onions and mint, neck braised with chard	48
<b>Filet de bœuf, jus à la moelle, queue dans la boulangère*</b> prime filet, bone marrow jus, oxtail potato	65

