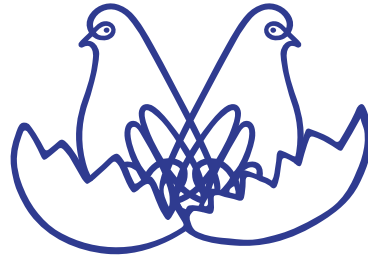


## LUNCH

### Two Courses 49 Per Person



#### LES ENTRÉES

---

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

**Crème de concombre\***  
cucumber refreshed with mint, fried oyster, caviar

**Pressé de tomates au citron vert\***  
fennel cream, dill oil  
add caviar \$18

**Oeuf en gelée « rue des Martyrs »\***  
haricots verts, ham, simple vinaigrette

**Bar noir de nos côtes, saveurs Basques\* Supplément \$8**  
marinated local sea bass, savory, sweet pepper and anchovy

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

**Quenelle de brochet « Route de Reims » Supplément \$18**  
champagne beurre blanc, caviar

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

#### LES PLATS

---

**Halibut, beurre blanc**  
fermented daikon

**Snapper à l'espagnole\* Supplément \$7**  
carabineros, stuffed squid, tomato

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

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

**Poulet « Coucou » en deux services**  
roasted breast and stuffed wing with vinegar and mustard,  
leg and vegetables like a « poule au pot »

**Filet de boeuf ou Homard 'Bourse et la Vie'\* Supplément \$24**  
prime filet or Maine lobster, sauce au poivre, frites

**Bavette à la provençale**  
grilled american wagyu, summer vegetables, anchovy vinaigrette

#### ACCESSOIRES *Additional \$10*

---

**Pommes frites**

**Salade verte**

\* Consuming raw or undercooked eggs, beef, lamb, milk products, pork, poultry, seafood or shellfish may increase your chances of foodborne illness