

DINNER

HORS D'OEUVRES

Huîtres, granité aux algues* oysters, seaweed ice	18
Poireaux leeks, hazelnuts	13
Bar noir de nos côtes, saveurs Basques* marinated local sea bass, savory, sweet pepper and anchovy	27
Fromage de tête vinaigrette pork head, green tomatoes and onions, caviar <i>pf supp 7</i>	29
Couteaux rafraîchis à la Grenobloise razor clams, caper, lemon, croutons	24
Céléri rémoulade au crabe* blue crab, celeriac, honey crisp apple <i>pf supp 7</i>	29

GOURMANDISES

Navets en guise d'escargots* turnip, mussel and sea urchin disguised as snails	29
Quenelle de brochet « Route de Reims » champagne beurre blanc, caviar	36
Foie gras grillé aux artichauts* moscatel vinegar and winter lettuces <i>pf supp 18</i>	55
Ris de veau à l'estragon sweetbreads, cream, tarragon, maitake mushrooms	31
Crêpinette de volaille au foie gras et fruits chicken and foie gras, roasted fruit	28

POISSONS ET VIANDES

Homard 'Bourse et la Vie'* maine lobster, sauce au poivre, pommes dauphine <i>pf supp 18</i>	65
Halibut, beurre blanc fermented daikon	46
Lotte au jambon, potée de chou et fruits de mer monkfish roasted with ham, vegetable stew with oyster and carabineros	48
Sole Véronique dover sole, grapes, champignons <i>pf supp 24</i>	69
<hr/>	
Tout le lapin all of the rabbit	46
Pigeon « Côtes de Provence »* anchovy vinaigrette and artichoke barbajuans	42
Canette à l'orange* (for two) roasted duckling, endives braised with orange	106
Côte d'agneau grillée, oignon farçi* Colorado lamb, onion stuffed with mushrooms and braised neck	48
Filet de bœuf, jus à la moelle, queue dans la boulangère* prime filet, bone marrow jus, oxtail potato <i>pf supp 18</i>	65

Menu Coucou
4 course pf 115

