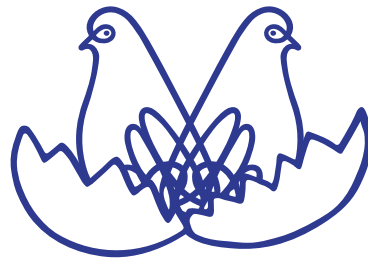


LUNCH

Two Courses
49 Per Person



LES ENTRÉES

Huîtres, granité aux algues*
oysters, seaweed ice

Consommé de homard*
lobster broth, artichoke and foie gras ravioli

Céleri rémoulade au crabe* *Supplement \$7*
blue crab, celeriac, honey crisp apple

Salade de betterave à la crème d'esturgeon fumé*
roasted beets, sturgeon cream, buckwheat, horseradish
add caviar *\$18*

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

Oeuf en gelée « rue des Martyrs »*
soft boiled egg in aspic, haricots verts, ham, simple vinaigrette

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

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

LES PLATS

Halibut, beurre blanc
fermented daikon

Lotte au jambon, potée de chou et fruits de mer *Supplement \$8*
monkfish roasted with ham, vegetable stew, oyster and carabineros

Tartare de bœuf*
traditional and other condiments, 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'* *Supplement \$24*
prime filet or Maine lobster, sauce au poivre, frites

Canette à l'orange* *Supplement \$14*
roasted duckling, endives braised with orange

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