

LUNCH

HORS D'OEUVRES

Consommé a l'alsacienne

“triple” consommé with gewürztraminer, sauerkraut dumplings

Poireaux vinaigrette

leeks, hazelnuts

Thon à l'espelette*

yellowfin tuna, scallop, espelette oil, spring onions

Tartare de bœuf*

hand chopped prime filet, traditional condiments with caviar + 74

Oeuf mayonnaise au tourteau

hard boiled egg with mayonnaise, peekytoe crab

Salade verte au parmigiano « extra vecchio »

lettuces, cucumber, herbs, 5-year parmesan, white anchovy vinaigrette

Avocat crevette

organic avocado, shrimp dressed with French cocktail sauce

Galantine de pintade et foie gras à la chartreuse

guinea hen and foie gras roulade, yellow chartreuse gelée, haricots verts, iberico ham

Aubergine voyageuse

glazed eggplant, sauce tonnato

PLATS

Thon grillé, garniture niçoise*

grilled tuna, haricots verts, tomato, potato, anchovy, olive and caper, quail egg, sherry vinaigrette

Canette aux abricot +18

duck breast with apricots, “gibelotte” of the rest with chanterelles

Quenelle de brochet, sauce américaine

pike mousse, lobster sauce

Homard “Bourse et la Vie” +23

Maine lobster, green peppercorns, cognac and cream, pommes dauphine

Vol-au-vent Coucou

sweetbreads, lobster, mushroom, vermouth cream with tomato, pâte feuilleté

‘Crepinette’ de volaille au foie gras

chicken and foie gras, last year’s pear, pommes purée

Poulet au citron

half heritage chicken, lemon and thyme

Paleron de boeuf, sauce chateaubriand*

prime flat iron, jus with white wine and herbs

Filet de boeuf, sauce au poivre* +19

prime filet, sarawak green peppercorn sauce

2 Courses 69

