

# 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

+ caviar 74

### Oeuf mayonnaise au tourteau

not so hard boiled egg with mayonnaise, peekytoe crab

### Salade verte au parmigiano « extra vecchio »

lettuces, cucumber, herbs, 5-year parmesan, chardonnay 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 a l'orange +22

roasted duckling, endives braised with orange

### Quenelle de brochet, sauce américaine

pike mousse, lobster sauce

### Homard “Bourse et la Vie” +29

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, thyme

### Paleron de boeuf, sauce chateaubriand\*

prime flat iron, jus with white wine and herbs

### Filet de boeuf, sauce au poivre\* +23

prime filet, sarawak green peppercorn sauce

### Halibut beurre blanc +18

fermented daikon

+ caviar 60

2 Courses 69

