

# DINNER

## HORS D'OEUVRES ET GOURMANDISES

---

### Huîtres "Isigny"\*

warm oysters, camembert cream, spinach

### Poireaux vinaigrette

leeks, hazelnuts

### Aubergine voyageuse

glazed eggplant, sauce tonnato

### Galantine de pintade et foie gras à la chartreuse

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

### Thon à l'espelette\*

yellowfin tuna, scallop, espelette oil, spring onions

### Lotte frite au sarrasin

buckwheat fried monkfish, cucumbers and curry vinaigrette

### Tartare de boeuf\*

hand chopped prime filet, traditional condiments | + *caviar* 60

### Foie gras grillé, souvenir de Bretagne

cider vinegar, artichoke, buckwheat

### Quenelle de brochet, sauce américaine

pike mousse, lobster sauce

### Crêpinette de volaille au foie gras

chicken and foie gras, last year's pear

### Ris de veau à l'estragon

veal sweetbreads, cream, tarragon, maitake mushrooms

## PLATS

---

### Halibut beurre blanc

fermented daikon | + *caviar* 60

### Homard « bourse et la vie »

Maine lobster, sauce au poivre, pommes dauphine

### Bar noir pur Sud

gently steamed black bass, jus de bouillabaisse, spring onion, olives

### Filet de sole meunière "Tradition" ou "aux huitres"

dover sole, golden butter, spinach, with or without oysters

### Tout le lapin

all of the rabbit

### Côte de veau gratinée aux cèpes

veal chop with porcini and old comté, porcini cream

### Canette a l'orange

roasted duckling, endives braised with orange

### Filet de bœuf

marrow bone, pommes purée "noir et blanc", sauce chateaubriand

## DESSERT

---

### Coupe Caporal

lemon sorbet, pine liqueur, dark chocolate

### Vacherin aux fruits exotiques

passion mango sorbet, coconut cream, meringue

### Baba au rhum

dark rums, vanilla cream, fresh pineapple

### Marjolaine

hazelnut dacquoise and cream, chocolate ganache

## 3 Courses 190

