



The Ultimate Experience

Menu Degustation

Gastronomical Tour through the
Award-Winning Cuisine of "La Mer"

Duo of Lobster and Green Asparagus Soup, Topped with Oeuf à la Neige and Aquitaine Caviar

Deux Soupes Froides, de Homard et d'Argenteuil,
Oeuf à la Neige au Caviar d'Aquitaine

Cherry Wood Smoked Foie Gras on Sweet Potato Gnocchi with Duck Jus

Foie Gras de Canard Sauté légèrement
fumé au Bois de Cerisier,
Gnocchi de Pomme de Terre Douce lié au Jus

Poached Lamb Tongue, Gribiche Sauce, Green Lentil Du Puys Salad

Langue d'Agneau Pochée servie tiède,
Sauce Gribiche, Salade de Lentilles Vertes du Puys

Sea Bass Meunière on Choucroute with Pork Belly, Monte Carlo Sauce and Juniper Berry

Suprême de Loup Rôti Meunière en Choucroute et Petit Salé,
Sauce Monte Carlo Moutardée au Genièvre

"Heirloom" Tomato Granité with Basil Essence

Granité de Tomate "Heirloom" avec une Touche de Basilic

Filet of Natural Beef with Sautéed Morels in Madeira Cream, Petit Chanterelles and Shaved Winter Truffle

Tournedos de Filet de Bœuf Naturel Tranché
à la Râpée de Truffe,
Bouquet de Morilles à la Crème Parfumé au Madère,
et Petites Girolles

French Cheese Selection

Sélection de Fromages Français

Ardèche Chestnut Confit Parfait Served with Mont Blanc Topped with Caramel

Parfait Glacé aux Marrons Confits de l'Ardèche
et son Mont Blanc au Caramel

Mignardises

Frvolités Gourmandes

Vintage Madeira Finale

\$30 Supplement

Menu for the entire table
Available until nine o'clock nightly.

Yves Garnier

La Mer Chef de Cuisine