



Cold Appetizers

**Thinly Sliced Spanish Iberico Bellota Ham
with Chive Mash Potato
and a Petit Salad with Fresh Truffle**

Jambon Iberico de Bellota, Bouchon de Pomme de
Terre Écrasée en Ciboulette, Jeune Salade au Truffe Fraîche
(additional \$20.00)

**Roasted Quail
Served with a Micro Green Salad and
Yellow Tomato Vinaigrette**

Salade de Caille en Vinaigrette de Tomate Jaune
à l'Échalote et aux Caprès

**Tartares of Onaga, Scottish Salmon
and Big Eye Tuna**

Trois Petits Tartares, d'Onaga, de Saumon d'Écosse
et de Thon Rouge au Caviar

**Big Island Lobster Medallions
with a Carpaccio of Yellow Beets
and a Warm Lobster Soup**

Médallions de Homard de la Grande Île
en Carpaccio de Betterave Jaune avec la Soupe Servie Chaude

**Lobster Gelée with Sea Urchin
and Caviar from Aquitaine**

Gelée de Homard au Corail d'Oursin en Cristalline
et Caviar d'Aquitaine

**Caviar from Aquitaine with Blinis,
Crème Fraîche and Traditional Accompaniments**

Caviar d'Aquitaine
Blinis Minute, Crème Double et Garniture Traditionnelle
(additional \$120.00)

**La Grande Assiette Gourmande (for 2 persons)
A Selection of La Mer's Favorite Creations to be Shared
Big Eye Tuna Tartare, Smoked Salmon, Sautéed Shrimp Basque Style,
Anchovy, Sautéed Foie Gras, Smoked Duck, Beef Tartare,
Scallop Risotto, Mussel Soup and Lobster Soup**

La Grande Assiette Gourmande
Saumon Fumée, Ahi Tartare, Scampi Sauté Basquaise,
Anchois, Foie Gras Sauté, Canard Fumée, Tartare de Viande,
St. Jacques Risotto, Soupe de Moules et Soupe de Homard
(additional \$36.00)

Warm Appetizers

**Sautéed Foie Gras
Presented with Green and White Asparagus**

Foie Gras de Canard Sauté au Jus aux
Deux Asperges en Botillons

**Provençale Style Vegetables Stuffed with Escargot
in a Hazelnut-Garlic Butter**

Petits Farcis de Légumes à l'Escargot à la Provençale,
Beurre d'Ail aux Noisettes

**Seared Scallop and Scampi on
a Parmesan Polenta Galette**

Galette de Polenta et de Parmesan au Noix de
Coquilles Saint Jacques et de Scampi au Jus de Crustacé

**Rock Lobster Accented with Aquitaine Caviar
and Steamed Leeks in a Warm Shallot Vinaigrette**

Langouste de Roche de l'Atlantique Sud au Caviar d'Aquitaine
Poireaux en Vinaigrette Tiède à l'Échalote

**Monaco Style Fish Soup
Gratinée with Rouille and Parmesan**

Soupe de Poissons comme je la faisais à Monaco,
Gratinée à la Rouille et au Parmesan

Fish

Crispy Skin Onaga on a Warm Potato Terrine with Pork Confit and Truffle Jus
Dos d'Onaga Cuit Croustillant à la Peau, Palet de Pomme de Terre et de Porc Confit Cuit en Terrine
DouceMENT au Four, Jus au Truffe

**Chilean Sea Bass and "Kurobuta" Pork Belly on Alsatian Choucroute
with Sun-Dried Tomatoes and Parsley Potatoes**
Médailles de Loup et Ventre de Porc Confit "Kurobuta" en Choucroute à l'Alsacienne et Tomate Sechée au Jus
Pommes de Terre Grenaille Persillées

**Dorade Baked in a Rosemary Salt Crust
Presented Tableside**
Dos de Dorade Cuit en Croûte de Sel de Mer au Romain, Présenté à Table

Bouillabaisse La Mer Style
Bouillabaisse à Notre Façon

Big Island Lobster with a Bouquet of Fresh Garden Vegetables and an Elbow Macaroni Gratin
Homard de la Grande Île en Bouquet de Légumes Frais Accompagné d'un Gratin de Coquillettes
(additional \$27.00)

Meat & Poultry

Roasted Duck Breast Accented with Sea Salt and Lavender Honey on Butternut Squash
Magret de Canard Rôti à la Fleur de Sel et au Miel de Lavande, Gâteau Potiron

**Medallions of Milk-Fed Veal on a Confit of Beans and Fresh Tomato,
Broccoletti and Roquefort Sauce**
Médailles de Filet de Veau de Lait Sautés en Flageolets
Cuisinés à la Tomate Fraîche, Bouquet de Broccoletti, Sauce Roquefort

Tournedos of Japanese Wagyu Beef with a Truffle Madeira Sauce and Baby Vegetables
Tournedos Tranché de "Wagyu" du Japon, Sauce Madère au Truffe, Petites Légumes
(additional \$40.00)

Roasted Colorado Lamb with Provençale Style Vegetables, Gratin Potatoes and Tarragon Jus
Côte et Médailles d'Agneau du Colorado, Charlotte de Légumes Provençale, Jus d'Estragon

**Filet Mignon of Venison
Served with Red Wine Poached Pear, Caramelized Endive and Salsify Croquettes**
Filet Mignon de Chevreuil, Poire Cuite au Vin Rouge, Endive Rôtie Croquante et Croquettes de Salsifits

Desserts

Painter's Palette
Almond Florentine with Five Sorbets, Fresh Cut Fruit and Puréed Coulis

Island Flavors
Sesame Financier on Thinly Sliced Roasted Pineapple with Fresh Coconut Milk Sorbet and Rum Foam

Strawberry Dream
Flourless Strawberry Crêpes Filled with Vanilla Bean Crème Fraîche, Strawberry Sorbet and Aged Balsamic Vinegar

Fruits of Hawaii
Sabayon over Pineapple, Caramelized Apple Banana Tart and a Kula Strawberry Mirin Nage with Lychee

Macadamia Nut Jivara
Jivara Chocolate Mousse with Macadamia Nut Caramel,
Vanilla Bean Crème Brûlée and Dark Chocolate Ganache with Gianduja Ice Cream

Our Selection of Soufflés
Banana, Coconut, Chocolate, Grand Marnier and Lilikoi

Passion for Chocolate
Valrhona Chocolate Ganache Tart on Orange Segments with Chocolate Sorbet,
Gianduja Hazelnut Milk Chocolate Sandwich and Crème Anglaise Foam Topped with Salted Popcorn

Symphonie "La Mer"
A Composition of La Mer's Most Popular Desserts

Two Courses and Dessert \$90
Three Courses and Dessert \$120
Four Courses, Cheese and Dessert \$135
Menu Degustation \$150

All our meats are natural and hormone-free
La Mer features only trans-fat free selections

Applicable State Tax and Gratuity are not included in the above prices.
For parties of 6 or more guests, a Service Charge of 18% will be applied to the bill upon presentation.