



Menu du Soir

Amuse Bouche

**Tartare de Saint-Jacques et Kampachi,
légerement acidulé crémé,
gelée de pommes vert
caviar et langues d'oursins,
Cigare Haddock mousse 70**

Scallop-Kampachi Tartare,
Citrus Crème Fraiche, Apple Jelly,
Caviar, Uni, Cigare Haddock Mousse

**Escolar à la vapeur, mousseline de
courge a la cannelle Ika et clams,
rondelles de legumes**

Sauce reduction d'une soupe de poisson 77

Steamed Escolar, Butternut Squash Purée,
Cinnamon, Ika, Clams, Sea Asparagus,
Seasonal Vegetables, Fish Soup

**Canon d'agneau au epinards,
Oignon et caviar d'aubergines,
tapenade d'olives noires**

chips d'aubergines, lemon confit 85

Lamb Cannon, Spinach, Onion,
Eggplant Caviar, Eggplant Chips,
Black Olive Tapenade, Candied Lemon

**Sorbet au Kaki, Crème Prise à la Verveine,
Fines Tranches de Kaki, Vinaigrette de
Kaki montée à l'huile d'olive 33**

Persimmon Sorbet, Lemon Verbena Cream,
Fresh Persimmon, Persimmon Vinaigrette,
Olive Oil Emulsion

or

Chariot de Fromage 55

(25 supplement)

Cheese Cart

Mignardises

255

Wine Pairing 135

Menu Dégustation

Amuse Bouche

**Ballotine de Foie Gras de Canard, Purée de Bananes à la Vanille et Whisky
Gelée et Poudre de Noix de Coco, Chips de Plantain 65**

Ballotine of Duck Foie Gras, Banana-Vanilla Whisky Marmalade
Coconut Gelée, Coconut Powder, Plantain Chips

Coquille de Saint-Jacques Grillée

Purée de Kumquat à la Carotte, Beurre Blanc à la Grande Chartreuse 60

Grilled Scallop, Kumquat-Carrot Purée, Beurre Blanc, Grande Chartreuse

Homard Poché, Tourbillon de Tomate au Chorizo

Gnoc à l'Encre de Seiche 95

Poached Lobster, Swirl of Tomato Chorizo, Squid Ink Gnocchi, Chorizo Cream Sauce

Filet de Bœuf

Sauce Périgueux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées 88

Filet of Beef, Foie Gras, Truffle Mashed Potato, Truffle Sauce

Chariot de Fromage 55

Cheese Cart

Le Canelé à la Mousse de Caramel, Compote de Pommes

Caramel Mousse, Apple Compote Canelé Style

Namelaka à la Fleur d'Oranger, Sorbet au Chocolat

Gelée de Confiture de Vieux Garçon, Crème Anglaise au Romarin 33

Orange Blossom-Milk Chocolate Namelaka

Chocolate Sorbet, Old Boys Gelée, Rosemary Anglaise

or

Soufflé Vanille

Sauce Caramel aux Épices, Crème Anglaise au Grand Marnier

Sauce au Chocolat Lait, Chocolat Blanc Croquant 40 (12 supplement)

Vanilla Soufflé, Spiced Caramel, Grand Marnier Anglaise Sauce

Milk Chocolate Sauce, White Chocolate Crisp

Mignardises

295

Wine Pairing 175

Caviar

(30 Grams)

Blinis, Traditional Accoutrements

Crown Jewel

Ultra-Premium American White Sturgeon. Large Gold and Silver Flecked Caviar.

Velvety with Clean, Rich, Butter, Kombu Flavors...La Crème de la Crème.

650

Imperial Osetra

Beautiful to Behold with an Ivory Grey Hue. Savory Brine and Seaweed Flavors

with a Nutty Nuance. Super-Premium Siberian Sturgeon farmed in Greece.

550

Golden Reserve

Medium to Large Bead Caviar with a Golden Sheen. The Most Mature American White Sturgeons are Harvested for This Selection. Smooth and Buttery in Flavor with an Amazing Texture.

450

Applicable Excise Tax and Gratuity are not included in the above prices.

For parties of 6 or more guests, a service charge of 19% will be applied.

Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

Menu
Les Assiettes Potagères
Garden Vegetable Plates

**L'assiette de Salade de Betterave,
Mousseline de Betterave au Balsamic,
Sorbet et Gelée 58**
Red Beets Salad
Mousseline Red Beets with Balsamic
Sorbet and Gelée

**Oignons Farcis à l'Oignon
Consommé Oignons 62**
Onion Purse
Onion Consommé

**L'Assiette de Légumes
Mousseline d'Edamame à l'Ail 62**
Vegetable Plate
Garlic Edamame Mousseline

**Roulé de Courgettes au Basilic,
Purée de Courgettes Vertes
à l'Ail et Basilic 62**
Basil, Zucchini Roll
Garlic, Green Zucchini Purée

**Salade de Verdure, Herbes et Fleurs
Vinaigrette aux Agrumes 48**
Mixed Greens Salad, Herbs, Flowers
Citrus Dressing



wellbeing

Vegetarian selections prepared with
less sodium and refined sugar



GF

These items
do not contain gluten