

Menu Dégustation 209

Foie Gras de Canard au Sauterne aux Fruits du Mendiant
Torchon of Duck Foie Gras Marinated in Sauternes, Orchard Fruits

Saint-Jacques Rôti
Feuilles de Seiche, Beurre Blanc à l'Orange et Grains de Caviar
Roasted Scallop, Cuttlefish Leaf, Orange-Scented Caviar Butter Sauce

Homard Poché
Tourbillon de Tomate au Chorizo Gnocc à l'Encre de Seiche
Poached Lobster, Swirl of Tomato Chorizo, Squid Ink Gnocchi, Chorizo Cream Sauce
(Additional \$30 for 3 or 4 courses; \$75 à la carte)

Filet de Boeuf
Sauce Périgueux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées
Filet of Beef, Foie Gras, Truffle Mousseline, Pommes Soufflés, Sauce Périgueux

Fine Lamelle de Petit Basque Tiédie
Roquette et Pignon de Pain, Vinaigrette à l'Échalote
Thin Slices of Warm Petit Basque Cheese, Baby Arugula, Pine Nut, with Schallot Vinaigrette

Émulsion de Gewürztraminer
Granité d'Ananas et Perles d'Huile d'Olive
Gewürztraminer Emulsion, Pineapple Wine Granité and Olive Oil

Crème de Sésame Noir et Son Pressé de Pêche
Glace à la Fraise et au Jasmin
Black Sesame Cream with Peach, Strawberry Yogurt Gelato and Jasmine

Mignardises



Wine Pairing 95
Premium Wine Pairing 175



Three Courses 125
Appetizer, Entrée with Dessert or Cheese

Four Courses 155
Appetizer, Fish, Meat with Dessert or Cheese



À la Carte

Caviar d'Aquitaine (30 grams)
Grand Chef 350 Osciète Grand Cru 390
Blinis de Pomme de Terre, Garniture Traditionnelle
Potato Blinis and Traditional Garnishes

Cold Appetizers

**Rafraîchi d’Huître, Compote de Poireaux
Champignons Mariné à la Graine de Moutarde, Crème Acidulée**

Poached Oyster, Leek Compote, Marinated Mushrooms with Mustard Seed, Cream Vinegar of Modena 40

Kampachi Façon Ceviche au Caviar de Gingembre, Sphère de Fenouil Laqué d’un Velouté de Poisson
Kampachi Ceviche with Ginger Caviar Fennel Sphere 41

Tartare de Bœuf au Cœur de Palmier, Caviar et Cressonnière
Beef Tartare, Heart of Palm, Watercress Purée and Aquitaine Caviar 40

Ratatouille à la Mangue comme un Jardin, King Crabe Rafraîchi au Vinaigre de Mangue
Mango and Garden Vegetable Ratatouille, King Crab and Mango Vinaigrette 44

Ballottine de Volaille au Chutney de Papaye et Fruit de la Passion, Perles du Japon
Ballotine of Poultry, Papaya and Lilikoi Chutney, Tapioca Pearls 40

Warm Appetizers

Foie Gras de Canard Poêlé à l’Ananas
Seared Foie Gras, Exotic Garnish with Pineapple Coulis 48

Cuisses de Grenouilles à la Crème d’Ail, Légère Panure, Jus de Persil
Frog Lollipop, Garlic Mousseline, Parsley Juice 40

Bisque de Homard, Quenelle de Crustacé, Lamelle de Truffes de Saison
Lobster Bisque, Shellfish Mousse, Shaved Truffle 40

Raviole de Basilic aux Escargots, Bouillon de Légumes
Escargot Basil Ravioli, Vegetable Broth 40

Fish

Rouget des Côtes d’Hawaii en Hérisson, Mousseline de Fenouil, Nantua des Crustacés
Rouget of Hawaii, Fennel Purée, Crustacean Nantua Sauce 57

Loup de Mer aux Jeunes Poireaux et Caviar Sauce Maltaise
Chilean Sea Bass, Baby Leeks and Caviar, Maltese Mousseline Sauce 59

Lamelle d’Ormeaux aux Copeaux de Lard et Oignons Frit, Fondue d’Oignons au Xérès, Crème de Lard Fumé
Abalone with Crispy Onions and Smoked Bacon, Onions and Xérès Fondue, Smoked Bacon Cream 56

Meat and Poultry

**Canon d’Agneau Rôti, Mousseline d’Aubergines, Petit Oignons Grelots, Citron Confit à l’Huile d’Olive
comme une Mayonnaise**

Roasted Lamb, Eggplant Mousseline, Lacquered Pearl Onion, Lemon Olive Oil Marmalade 60

Filet de Canard Rôti, Choux Rouge Epicé en Robe de Betterave, Jus de Cassis au Miel
Duck Breast, Spicy Red Cabbage, Cassis Honey Sauce 60

**Côte de Boeuf, Béarnaise et Jus de Veau
Mousseline de Céleri-Rave et Légumes du Moment**

Beef Tomahawk, Béarnaise and Veal Jus
Celery Root Mousseline and Seasonal Vegetables 175

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