

~ COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT ~  
-LUNCH AT YOUR OWN COMPOSITION-

**MENU \$498**

**Entrée ou Soupe**  
Appetizer or Soup

\* \* \*

**Plat au Choix**  
Choice of 1 Main Course

\* \* \*

**Dessert/Fromages**  
(Supplement \$60 for cheeses)

\* \* \*

**Café ou thé et ses mignardises**  
Coffee or tea and confectioneries

**MENU \$598**

**Entrée / Appetizer**

\* \* \*

**Soupe/ Soup**

\* \* \*

**Plat au Choix**  
Choice of 1 Main Course

\* \* \*

**Dessert/Fromages**  
(Supplement \$60 for cheeses)

\* \* \*

**Café ou thé et ses mignardises**  
Coffee or tea and confectioneries

**MENU \$ 758**

**Entrée / Appetizer**

\* \* \*

**Soupe/ Soup**

\* \* \*

**2 Plats au Choix**  
Choice of 2 Main Courses

\* \* \*

**Dessert/Fromages**

\* \* \*

**Café ou thé et ses mignardises**  
Coffee or tea and confectioneries

**SELECTION DU SOMMELIER**

**Sommelier Selection**

**White**

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE,  
CLOS DE L'ORATOIRE BLANC,  
SOUTHERN RHONE, FRANCE 2015  
\$185 per glass

**Red**

CHATEAU MUSAR, LEBANON 1999  
\$195 per glass

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**LA DAURADE** royale et caviar impérial en "sushi" de haricots verts à l'échalote (supplément \$80)  
Sea bream and French green beans in "sushi" style with imperial caviar (supplement \$80)

**LE KING CRABE** sur une semoule de brocolis aux herbes fraîches, coulis de tomates épicés  
King crab with broccoli and semoule salad, tomato coulis

**LA TOMATE** en cœur de straciatella à l'estragon et mimosa sur son eau en gelée  
Fresh tomato jelly with straciatella cheese and egg mimosa

**LE MAIS** l'onctueuse crème froide sur une pana cotta de foie gras en gelée de volaille et magret fumé  
Smooth sweet corn cream on foie gras pana-cotta and fine jelly with smoke duck breast

## LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

**LA LANGOUSTINE** le bouillon épicé et ses petites ravioles de petit pois frais à la menthe  
Fine scampi bouillon with green peas raviolis

**LA BETTERAVE** en fin velouté, méli- mélo d'anguille fumée et légumes croquants  
Velvety beetroot "Velouté" with smoked eel and seasonal vegetable

## LES PLATS / MAIN COURSES

**LE BLACK COD** caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, émulsion au lait de coco  
Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut foam

**LE FLETAN** le pavé sur un lit de haricots de paimpol verjuté au chorizo iberico de bellota  
Pan seared halibut fillet with white beans and iberico chorizo

**LES SPAGHETTIS** au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$30)  
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$30)

\* \* \*

**LE VEAU** la noix et sa marmelade de citron, onctueuse polenta aux artichauts poivrades  
Pan seared veal loin with creamy polenta and baby artichokes

**LE PORC IBERIQUE** "la plume" rôti rosé et caramélisé, cromesquis de riz à la scarmoza  
Caramelized Iberico pork "pluma" with common rue and crispy cromesquis.

**LA VOLAILLE** fermière farci au shitake, étuvée de petits pois à la sarriette  
Slow cooked French chicken with shitake mushroom and braised green peas

## LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

**LES FROMAGES** affinés par nos soins (supplément \$60)  
Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

**LE MIEL** dans une farandole de choux au yuzu et sa crème glacée  
Yuzu cream puff with honey ice cream and crispy hazelnut tuile

**LE LITCHI** la mousse sur une soupe de framboises, tuile croustillante et pistaches concassées  
Fresh lychee mousse with raspberry soup

**L'ABRICOT** en gelée et sa crème d'amandes douces, glace à la vanille de Tahiti  
Apricot compote with almond cream and vanilla ice cream

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

Please advise us if you have any allergies