

DINNER

HORS D'OEUVRES

Huîtres, granité aux algues* oysters, seaweed ice	14
Poireaux leeks, hazelnuts	13
Oeufs printanières* baby gem and herbs, crème fraîche	18
Raie au poivron et câpres poached skate, capers, sweet pepper vinaigrette	18
Anguille frite au sarrasin buckwheat fried Montauk eel, vinaigrette au curry	20
Boudin "Les Aldudes" blood sausage, apple, piment d'Espelette	21

GOURMANDISES

Chou farci aux fruits de mer lobster and scallop stuffed cabbage, pineau de la Loire	36
Langue de veau au caviar* veal tongue, golden ossetra caviar, crème fraîche	38
Ris de veau à l'estragon sweetbreads, crème de tomate, tarragon	28
Crêpinette de volaille au foie gras et fruits chicken and foie gras, roasted fruit	28
Quenelle de brochet, sauce américaine pike quenelle, lobster sauce	34

POISSONS ET VIANDES

Halibut, beurre blanc fermented daikon	44
Navarin de lotte monkfish, mussel broth, lobster, turnips	42
Sole Véronique dover sole, grapes, champignons	63
<hr/>	
Tout le lapin all of the rabbit	46
Pigeon grillé à la Catalane Catalan style pigeon, almond, red pepper, olive	42
'Choucroute' à la juive (for two) duckling, foie gras, daikon radish prepared Alsatian style	98
Agneau de Colorado en deux services grilled chop with onions and mint, neck braised with chard	48
Filet de bœuf, jus à la moelle, queue dans la boulangère* prime filet, bone marrow jus, oxtail potatoes	59

