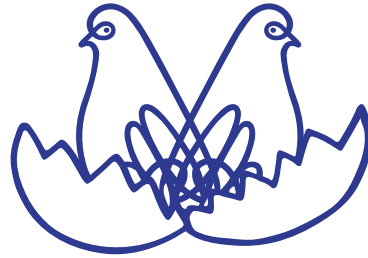


LUNCH

Two Courses 54 Per Person



LES ENTRÉES

Crêpe “souvenir de Lannilis”*
crab, buckwheat, lime

Huîtres, granité aux algues*
oysters, seaweed ice

Velouté de pommes de terre*
crème fraîche, caviar

Salade génoise
bitter greens, tuna, grapefruit, olives, fennel and basil oil

Raie au poivron et câpres
poached skate, capers, sweet pepper vinaigrette

Salade de haricots verts et foie gras *Additional \$8*
foie gras confit, mushrooms, dried fruits

Tête de veau ravigotée
fried veal head, sauce ravigote

LES PLATS

Navarin de lotte
monkfish, mussel broth, turnips

Salade de homard, sauce lauris*
lobster tail, basil, tomato, sauce lauris

Quenelle de brochet, sauce américaine
pike quenelle, lobster sauce

Merlan colbert
whiting, frisée, black truffle butter

Cuisse de canard confite et grillée en salade*
chicories, egg yolk, celery root gratin

Crêpinette de volaille au foie gras et fruits
chicken and foie gras, roasted fruit, pommes purée

Entrecôte Bourguignonne
ribeye, escargot, shiitake, garlic and parsley butter

Tartare de bœuf*
traditional condiments, horseradish, pommes frites

ACCESSOIRES *Additional \$10*

Pommes Frites

Salade Verte