

Feuilleté au Saumon Fumé \$22

Smoked Salmon, “Feuilleté” Crème Fraîche, Horseradish, Chives

Tartelette aux Petits Oignons \$17

Warm Pearl Onion Tart

Terre et Mer \$32

Steak Tartare with Caviar

Ceviche de Limande à la Rose \$26

Fluke Ceviche with Rose and Pomegranate

Caviar Garni Complet aux Blinis \$145

Caviar Complete with Garnishes and Blinis

Salade Majorelle \$17

“Sucrine” Green Leaves with Chopped Parsley, Basil, Mint, Cucumber

Carottes et Orange à la Marocaine \$19

Moroccan Carrot and Orange Salad

Mosaïque aux Betteraves \$17

Roasted Beets, Green Apple, Pecans

Huîtres aux Endives \$32

Oyster and Endive Salad

Asperges Vertes Vinaigrette \$24

Green Asparagus Vinaigrette

Lentilles du Puy, Frisée, à l’Oeuf Mollet \$24

Lentils, Poached Egg, Frisée

Jambon d’Espagne “Pata Negra”, Marmelade aux Figues \$48

Pata Negra Spanish Ham with Fig Marmalade

Foie Gras aux Pommes et Calvados \$39

Seared Foie Gras with Sauteed Apples and Calvados

Saucisson Chaud Lyonnais aux Pommes de Terre \$24

Warm Lyonnais Sausage with Potatoes

Tagliatelles au Pistou , Tomates Farcies Provençale \$32

Pesto Tagliatelle with Tomatoes Provençale

Risotto aux Champignons Sauvages et Truffes \$38

Risotto of Wild Mushrooms

Ravioles de Homard à l’Estragon et Noilly \$38

Lobster Ravioli with Tarragon and Vermouth

Tagine au Couscous, Légumes et Harissa \$ 28

Tagine of Couscous, Vegetables, and Harissa

Snapper au Citron Confit et Olives \$43

Snapper with Moroccan Olives and Preserved Lemons

Bass aux Champagne et Caviar \$ 34

Bass with Champagne and Caviar

Crevettes Grillées au Romarin \$34

Rosemary Grilled Shrimp, White Beans Salad

Saumon aux Lentilles et Banyuls \$34

Sauteéd Salmon with Lentils du Puy and Banyuls

Goujonettes de Sole aux Artichauts, Sauce Moutarde \$48

Sole “Goujonettes” with Artichokes, Dijon Mustard

Poulet Rôti au Romarin, Mousseline aux Pommes de Terre \$ 39

Roasted Chicken with Rosemary, Potato Mousseline

Canard à l’Orange, Riz Sauvage \$ 45

Duck Magret, Orange, Wild Rice

Côtes d’Agneau au Thym, et Ratatouille \$49

Lamb Chops with Thyme , and Ratatouille

Steak au Poivre à l’Armagnac et Endives \$ 43

Shell Steak with Peppercorns and Armagnac with Endives

Ox Tail Braisé au Vin de Bourgogne \$ 38

Ox Tail Braised in Red Burgundy Wine with Root Celery Purée

Fromage de Brebis au Poire Fondante \$25

Sheep’s Milk Cheese over Warm Pear

Fromages Assortis, Pain aux Noix Grillé \$22

Cheese Selection with Grilled Walnut Bread

Tarte “Tatin”, Crème Fraiche \$17

Apple Tart with Crème Fraiche

Coupe Pruneaux à l’Armagnac \$15

Armagnac and Prune Iced Coupe

Chocolat Noir “Marquise” \$ 19

Dark Chocolate “Marquise”

Soupe de Fruits Rouges et Glace Vanille \$ 17

Red Fruit Soup with Vanilla Ice Cream

Oeuf à la Neige \$17

Baba au Rhum \$ 19

Soufflé au Cointreau \$25

Cointreau Soufflé

Glaces - Vanille, Beurre de Paris, Mocha \$ 12

Sorbets – Chocolat Noir, Citron, Cassis \$ 12

