

## DÎNER

## LE PLAT DU JOUR

## DESSERTS

A LA CARTE MENU AVAILABLE FOR RESERVATIONS MADE FROM 5:30-6:30 AND 9:30-10:30

### SALADE D'HERBES ET FLEURS \$27

FLOWER AND HERB SALAD, BEET ROOT SHERRY VINAIGRETTE

### ARTICHAUTS, FOIE GRAS \$36

ARTICHOKE HEARTS, STEAMED DUCK LIVERS

### FOIE GRAS POÊLÉ AU SAUTERNES \$42

DUCK LIVER PAN SEARED IN SAUTERNES WINE

### POIREAUX, POMMES DE TERRE ET CAVIAR \$32

LEEK, POTATO SOUP WITH CAVIAR

### SAUMON CRU À LA CORIANDRE ET CIBOULETTE \$32

RAW SALMON WITH GROUND CORIANDER AND CHIVES

### CÉVICHE DE BASS AU CITRON \$32

BASS CÉVICHE WITH LEMON AND OLIVE OIL

### SAINT JACQUES CRUES, VINAIGRETTE À L'ORANGE \$32

RAW SEA SCALLOPS WITH ORANGE VINAIGRETTE

### HUITRES AUX ENDIVES \$36

OYSTER AND ENDIVE SALAD

### LITTLE NECK CLAMS DANTE \$33

LITTLE NECK CLAMS, PARSLEY, GARLIC, WHITE WINE

### LANGOUSTINES AU CURRY \$42

CURRIED LANGOUSTINES, FRISEE, APPLE

### CAVIAR OSSETRA ET BLINIS \$195

OSSETRA CAVIAR WITH BLINIS AND GARNISHES

### TAJINE AUX LÉGUMES, COUSCOUS ET HARISSA \$47

SEASONAL VEGETABLES, CHICKPEAS, COUSCOUS AND "HARISSA"

### TAJINE DE SNAPPER AU FENOUIL, OLIVES ET CITRON \$47

RED SNAPPER, FENNEL, LEMON, MOROCCAN OLIVES

### TAJINE D'AGNEAU AUX NAVETS, PRUNEAUX, COUSCOUS \$45

BRAISED LAMB SHANK, PRUNES, TURNIPS, COUSCOUS

### RISOTTO AU SAFRAN ET HOMARD \$47

SAFFRON RISOTTO WITH LOBSTER

### SAUMON AU MIEL D'ACACIA ET CITRON \$47

GRILLED SALMON WITH ACACIA HONEY AND LEMON

### BASS GRILLÉ AU THYM, POMMES BÉARNAISE \$47

GRILLED BASS, CRUSHED POTATOES WITH PARSLEY AND GARLIC

### SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS \$72

GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE

### CANARD AU ROMARIN, CALVADOS ET POMMES \$47

DUCK WITH ROSEMARY, CALVADOS, APPLES AND LENTILS

### POULET RÔTI "GRAND MÈRE" - FOR TWO \$78

### CASSOLETTE AUX RIS DE VEAU ET XÉRÈS \$45

SWEETBREADS, SHERRY, PEARL ONIONS, ASPARAGUS, MUSHROOMS

### FILET DE BOEUF ROSSINI \$62

FILET OF BEEF WITH FOIE GRAS, ENDIVES

### OX TAIL BRAISÉ AU VIN DE BOURGOGNE \$47

OXTAIL BRAISED IN RED BURGUNDY WINE

### "GRANITÉ" AU CALVADOS \$19

### BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES \$33

### FROMAGES AFFINÉS ET PAIN AUX NOIX GRILLÉ \$39

ASSORTED CHEESES, GRILLED WALNUT BREAD AND FRUITS

### SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE À LA VANILLE \$28

BERRIES STEEPED IN RED WINE, VANILLA ICE CREAM

### OEUF À LA NEIGE \$21

WHISKED EGG WHITE COATED IN VANILLA, "CRÈME ANGLAISE"

### MOUSSE AU CHOCOLAT, SAUCE GRAND MARNIER \$28

DARK CHOCOLATE MOUSSE, GRAND MARNIER SAUCE

### BABA AU RHUM \$28

BABA WITH FLAMBÉED RUM AND CRÈME FRAÎCHE

### TARTE DU CHEF \$21

THE CHEF'S FRUIT TART OF THE DAY

### NOS SOUFFLÉS \$28

GRAND MARNIER, CHOCOLAT, PISTACHE

### GLACES MAISON \$19

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ

### SORBETS MAISON \$19

CITRON, FRAMBOISE, MANGUE

### PETITS FOURS \$19

A LA CARTE

OR

PRIX FIXE DÎNER \$122