

## DÎNER

### SALADE D'HERBES ET FLEURS

FLOWER AND HERB SALAD, BEET ROOT SHERRY VINAIGRETTE

### ARTICHAUTS, FOIE GRAS

ARTICHOKE HEARTS, STEAMED DUCK LIVERS

### FOIE GRAS POÊLÉ AU SAUTERNES

DUCK LIVER PAN SEARED IN SAUTERNES WINE

### SALADE "MAJORELLE"

"SUCRINE" LEAVES, BASIL, MINT, CUCUMBER

### SOUPE DU JOUR

### SAUMON CRU À LA CORIANDRE ET CIBOULETTE

RAW SALMON WITH GROUND CORIANDER AND CHIVES

### CÉVICHE DE BASS AU CITRON

BASS CÉVICHE WITH LEMON AND OLIVE OIL

### SAINT JACQUES CRUES, VINAIGRETTE À L'ORANGE

RAW SEA SCALLOPS WITH ORANGE VINAIGRETTE

### HUITRES AUX ENDIVES

OYSTER AND ENDIVE SALAD

### LITTLE NECK CLAMS DANTE

LITTLE NECK CLAMS, PARSLEY, GARLIC, WHITE WINE

### LANGOUSTINES AU CURRY

CURRIED LANGOUSTINES, FRISEE, APPLE

### CAVIAR OSSETRA ET BLINIS \$ 195

OSSETRA CAVIAR WITH BLINIS AND GARNISHES

## LE PLAT DU JOUR

### TAJINE AUX LÉGUMES, COUSCOUS ET HARISSA

SEASONAL VEGETABLES, CHICKPEAS, COUSCOUS AND "HARISSA"

### TAJINE DE SNAPPER AU FENOUIL, OLIVES ET CITRON

RED SNAPPER, FENNEL, LEMON, MOROCCAN OLIVES

### TAJINE D'AGNEAU AUX NAVETS, PRUNEAUX, COUSCOUS

BRAISED LAMB SHANK, PRUNES, TURNIPS, COUSCOUS

### RISOTTO AU SAFRAN ET HOMARD

SAFFRON RISOTTO WITH LOBSTER

### SPAGHETTI À L'HUILE D'OLIVE ET TOMATE

SPAGHETTI WITH TOMATO AND VIRGIN OLIVE OIL

### SAUMON GRILLÉ À LA RHUBARBE

GRILLED SALMON RHUBARB AND ASPARAGUS TIP

### BASS GRILLÉ AU THYM, POMMES BÉARNAISE

GRILLED BASS, CRUSHED POTATOES WITH PARSLEY AND GARLIC

### SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS \$15 SUPPLEMENT

GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE

### CANARD AU ROMARIN, CALVADOS ET POMMES

DUCK WITH ROSEMARY, CALVADOS, APPLES AND LENTILS

### POULET RÔTI "GRAND MÈRE" - FOR TWO

### CASSOLETTE AUX RIS DE VEAU ET XÉRÈS

SWEETBREADS, SHERRY, PEARL ONIONS, ASPARAGUS, MUSHROOMS

### STEAK AU POIVRE À L'ARMAGNAC

PEPPERCORN AND ARMAGNAC STEAK

### OX TAIL BRAISÉ AU VIN DE BOURGOGNE

OXTAIL BRAISED IN RED BURGUNDY WINE

## DESSERTS

### "GRANITÉ" AU CALVADOS

### FROMAGE BLANC AU MIEL

### FROMAGES AFFINÉS ET PAIN AUX NOIX GRILLÉ

ASSORTED CHEESES, GRILLED WALNUT BREAD AND FRUITS

### SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE À LA VANILLE

BERRIES STEEPED IN RED WINE, VANILLA ICE CREAM

### OEUF À LA NEIGE

WHISKED EGG WHITE COATED IN VANILLA, "CRÈME ANGLAISE"

### MOUSSE AU CHOCOLAT, SAUCE GRAND MARNIER

DARK CHOCOLATE MOUSSE, GRAND MARNIER SAUCE

### BABA AU RHUM

BABA WITH FLAMBÉED RUM AND CRÈME FRAÎCHE

### TARTE DU CHEF

THE CHEF'S FRUIT TART OF THE DAY

### NOS SOUFFLÉS - \$7 SUPPLEMENT

GRAND MARNIER, CHOCOLAT, PISTACHE

### GLACES MAISON

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ

### SORBETS MAISON

CITRON, FRAMBOISE, MANGUE

### PETITS FOURS

### PRIX FIXE DÎNER \$122

\*PLEASE ADVISE YOUR CAPTAIN OF ALLERGIES