

Appetizers

AMUSE BOUCHE



SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

SALADE "MAJORELLE"

WATERCRESS, BOSTON LETTUCE, AVOCADO, CUCUMBER
HARICOTS VERTS AND LEMON VINAIGRETTE

COEURS D'ARTICHAUTS, ROQUETTE ET PISTO
ARTICHOKE'S HEART, ARUGULA AND PESTO

PRESSÉ DE LÉGUMES DE PRINTEMPS AU CITRUS
PRESERVED SPRING VEGETABLES WITH LEMON



OYSTERS "MALPECQUE" *

CEVICHE DE DAURADE ROYALE*
CEVICHE OF "DAURADE ROYALE"

POÊLÉE DE SUPIONS À LA PROVENÇALE*
SAUTÉED BABY CALAMARI



RIS DE VEAU "GRENOBLOISE"

CRISPY SWEETBREAD WITH CAPERS, LEMON, CROUTONS

VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS EN PERSILLADI
SNAILS IN PUFF PASTRY WITH PARSLEY AND GARLIC

TERRINE DE FOIE GRAS, GELÉE AU PORTO BLANC
FOIE GRAS TERRINE WITH WHITE PORTO GELÉE

OSSETRA CAVIAR AND BLINI \$ 265



*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD,
SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF
FOODBORNE ILLNESS

DINNER

Main Courses

"PLAT DU JOUR"

SAUMON SAUTÉ, PETITS POIS ET MENTHE
SAUTÉED SALMON WITH ENGLISH PEAS AND MINT

BAR DE LIGNE, BARIGOULE D'ARTICHAUTS
WILD STRIPED BASS WITH ARTICHOKE'S "BARIGOULE"

SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS ET SAUCE MOUTARDE
GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE

\$ 22 SUPPLEMENT



RISOTTO AUX OURSINS
SEA URCHIN RISOTTO

TAJINE DE LÉGUMES ET COUSCOUS
VEGETABLES TAJINE AND COUSCOUS



POULET RÔTI "GRAND-MÈRE"
ROAST CHICKEN, POTATO, MUSHROOM AND BACON

FILET DE VEAU, LÉGUMES PRINTANIER
LOIN OF VEAL WITH SPRING VEGETABLES

MAGRET DE CANARD AUX CERISES
DUCK BREAST WITH CHERRIES

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, POMMES DE TERRE ET AUBERGINE
ROASTED RACK OF LAMB WITH POTATO AND EGGPLANT

FILET MIGNON DE BOEUF AU POIVRE
BEEF FILET MIGNON WITH PEPPERCORN



PRIX FIXE 2 COURSES \$135 / 3 COURSES \$155

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS
CHEESE SELECTION

"BRILLAT SAVARIN" AU MIEL



MOUSSE AU CHOCOLAT

"LA FRAISE"

FORÊT NOIRE

"OEUF À LA NEIGE"

CITRUS GRANITÉ



TRIO GLACES
PISTACHIO
CHOCOLATE
ESPRESSO

TRIO SORBETS
HIBISCUS & BERRY
MANGO
COCONUT

SOUFFLÉS

GRAND MARNIER, CHOCOLATE, PASSION FRUIT

\$ 15 SUPPLEMENT



BISCUITS À LA FLEUR D'ORANGER

THÉ À LA MENTHE À LA MAROCAINE \$ 9

CAFÉ — DEMI TASSE — INFUSIONS

