

Menu Dégustation 212

Foie Gras de Canard au Sauterne aux Fruits du Mendiant

Torchon of Duck Foie Gras Marinated in Sauternes, Orchard Fruits

Saint-Jacques Rôti

Feuilles de Seiche, Beurre Blanc à l'Orange et Grains de Caviar

Roasted Scallop, Cuttlefish Leaf, Orange-Scented Caviar Butter Sauce

Homard Poché

Tourbillon de Tomate au Chorizo Gnocc à l'Encre de Seiche

Poached Lobster, Swirl of Tomato Chorizo, Squid Ink Gnocchi, Chorizo Cream Sauce

(Additional \$30 for 3 or 4 courses; \$78 à la carte)

Filet de Boeuf

Sauce Périgieux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées

Filet of Beef, Foie Gras, Truffle Mousseline, Pommes Soufflés, Sauce Périgieux

(\$68 à la carte)

Fine Lamelle de Petit Basque Tiédie

Roquette et Pignon de Pain, Vinaigrette à l'Échalote

Thin Slices of Warm Petit Basque Cheese, Baby Arugula, Pine Nut, with Schallot Vinaigrette

Émulsion de Gewürztraminer

Granité d'Ananas et Perles d'Huile d'Olive

Gewürztraminer Emulsion, Pineapple Wine Granité and Olive Oil

Crème de Sésame Noir et Son Pressé de Pêche

Glace à la Fraise et au Jasmin

Black Sesame Cream with Peach, Strawberry Yogurt Gelato and Jasmine

Mignardises



Wine Pairing 105

Premium Wine Pairing 175



Three Courses 129

Appetizer, Entrée with Dessert or Cheese

Four Courses 159

Appetizer, Fish, Meat with Dessert or Cheese



À la Carte

Caviar d'Aquitaine (30 grams)

Osciètre Grand Cru 395

Blinis de Pomme de Terre, Garniture Traditionnelle

Potato Blinis and Traditional Garnishes

Applicable Excise Tax and Gratuity are not included in the above prices. For parties of 6 or more guests, a service charge of 18% will be applied. Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

Cold Appetizers

**Rafraîchi d’Huître, Compote de Poireaux
Champignons Mariné à la Graine de Moutarde, Crème Acidulée**

Poached Oyster, Leek Compote, Marinated Mushrooms with Mustard Seed, Cream Vinegar of Modena 43

Kampachi Façon Ceviche au Caviar de Gingembre, Sphère de Fenouil Laqué d’un Velouté de Poisson

Kampachi Ceviche with Ginger Caviar Fennel Sphere 44

Tartare de Boeuf

**Assaisonnement de Maquereau et Langues d’Oursins entre Terre et Mer
Consommé de Concombre à la Coriandre**

Beef Tartare, Mackerel and Sea Urchin, English Cucumber and Coriander Consommé 49

Carrousel de Fruit de Mer à la Marmelade d’Orange Confit

Carousel of Poached and Fresh Seafood, Orange Confit Marmalade 61

Ballottine de Volaille au Chutney de Papaye et Fruit de la Passion, Perles du Japon

Ballotine of Poultry, Papaya and Lilikoi Chutney, Tapioca Pearls 42

Warm Appetizers

Foie Gras de Canard Poêlé à l’Ananas

Seared Foie Gras, Exotic Garnish with Pineapple Coulis 51

Cuisses de Grenouilles à la Crème d’Ail, Légère Panure, Jus de Persil

Frog Lollipop, Garlic Mousseline, Parsley Juice 43

Bisque de Homard, Quenelle de Crustacé, Lamelle de Truffes de Saison

Lobster Bisque, Shellfish Mousse, Shaved Truffle 42

Berlingot de Joue de Boeuf à l’Oignon Confit, Lamelles de Truffe, Consommé de Boeuf

Berlingot of Beef Cheek with Onion Confit, Truffle Slices, Beef Consommé 48

Fish

Filet de Rouget aux Lanières de Navet à la Vapeur, Crème à la Macadamia et Chimejii

Steamed “Onaga” Hawaiian Red Snapper with Daikon Loop, Macadamia Nut Cream, Hon-Shimeji Mushrooms 63

Saint-Pierre Poêlé, Artichaut Barigoule et Fenouil Confit, Jus de Poisson de Roche

Roasted John Dory, Artichoke Barigoule, Fennel Confit Fish Soup 64

Lamelle d’Ormeaux aux Copeaux de Lard et Oignons Frit, Fondue d’Oignons au Xérès, Crème de Lard Fumé

Abalone with Crispy Onions and Smoked Bacon, Onions and Xérès Fondue, Smoked Bacon Cream 59

Meat and Poultry

**Canon d’Agneau Rôti, Mousseline d’Aubergines, Petit Oignons Grelots, Citron Confit à l’Huile d’Olive
comme une Mayonnaise**

Roasted Lamb, Eggplant Mousseline, Lacquered Pearl Onion, Lemon Olive Oil Marmalade 62

Filet de Canard Rôti à l’Orange, Navet Glacé, Mousseline de Courge, Kumquat Confit

Roasted Duck à l’Orange, Daikon and Butternut Mousseline, Kumquat Confit 63

Côte de Boeuf, Béarnaise et Jus de Veau

Mousseline de Céleri-Rave et Légumes du Moment

Beef Tomahawk, Béarnaise, Veal Jus

Celery Root Mousseline, Seasonal Vegetables 179

(Additional \$90 for 3 or 4 courses)

Applicable Excise Tax and Gratuity are not included in the above prices. For parties of 6 or more guests, a service charge of 18% will be applied.
Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.