

DINNER

HORS D'OEUVRES

Huîtres, granité aux algues* oysters, seaweed ice	14
Poireaux leeks, hazelnuts	13
St-Jacques, souvenirs de l'Aber Wrac'h cauliflower, scallop, cider vinegar	21
Salade de homard, vinaigrette à la moutarde grilled lobster refreshed with lime, exotic pears from here	29
Terrine de fruits et légumes au foie gras celeriac and quince, truffle vinaigrette	28

GOURMANDISES

Tête de veau au caviar* fried veal head, green tomato, crème fraîche, caviar	42
Chou farci aux fruits de mer lobster and scallop stuffed cabbage, pineau de la Loire	36
Quenelle de brochet "Route de Reims" champagne beurre blanc, caviar	36
Ris de veau à l'estragon sweetbreads, cream, tarragon, maitake mushrooms	28
Crêpinette de volaille au foie gras et fruits chicken and foie gras, roasted fruit	28

POISSONS ET VIANDES

Halibut, beurre blanc fermented daikon	44
La pêche locale « souvenir de Marseille » black bass, eel and stuffed squid, traditional fish soup and rouille	48
Sole Véronique dover sole, grapes, champignons	63
<hr/>	
Tout le lapin all of the rabbit	46
Pigeon grillé à la Catalane Catalan style pigeon, almond, red pepper, olive	42
Canette Sainte-Baume (for two) grilled duckling, foie gras and figs	115
Agneau de Colorado en deux services grilled chop with onions and mint, neck braised with chard	48
Filet de bœuf, jus à la moelle, queue dans la boulangère* prime filet, bone marrow jus, oxtail potato	59

