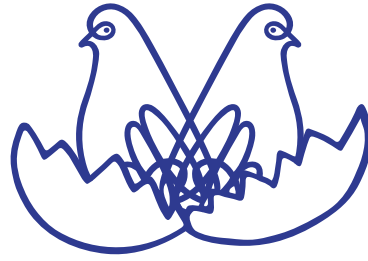


## LUNCH

*Two Courses*  
58 Per Person



### LES ENTRÉES

---

**Huîtres, granité aux algues\***  
oysters, seaweed ice

**Velouté de pommes de terre\***  
crème fraîche, caviar

**Quenelle de brochet "Route de Reims" *Additional \$15***  
champagne beurre blanc, caviar

**Salade de joues de raie aux herbes, vinaigrette à la moutarde**  
poached skate cheeks, mustard vinaigrette

**St-Jacques, souvenirs de l'Aber Wrac'h *Additional \$6***  
cauliflower, scallop, cider vinegar

**Terrine de fruits et légumes au foie gras**  
celeriac and quince, sherry vinaigrette and hazelnuts

**Tête de veau ravigotée**  
fried veal head, fresh herbs, capers, eggs

### LES PLATS

---

**Retour de pêche**  
tilefish cooked on its scales, endive and mussels

**Halibut, beurre blanc**  
fermented daikon

**Bar noir de nos côtes « souvenir de Marseille » *Additional \$8***  
local black bass and stuffed squid, traditional fish soup

**Tartare de bœuf\***  
prime filet, traditional condiments and horseradish, pommes frites

**Crépinette de volaille au foie gras et fruits**  
chicken and foie gras, roasted fruit, pommes purée

**Canette à l'orange *Additional \$12***  
roasted duckling, chanterelles

**Bavette à la bourguignonne**  
bavette steak, bibb lettuce, escargots and butter, shiitake

**Filet de bœuf 'Bourse et la Vie' *Additional \$15***  
prime filet, sauce au poivre, pommes frites

**ACCESSOIRES *Additional \$10***

---

**Pommes Frites**

**Salade Verte**