

DINNER

HORS D'OEUVRES

| | |
|--|----|
| Huîtres, granité aux algues* oysters, seaweed ice | 14 |
| Poireaux leeks, hazelnuts | 13 |
| Oursins au Champagne sea urchin and cream, champagne gelée | 22 |
| St-Jacques, souvenirs de l'Aber Wrac'h cauliflower, scallop, cider vinegar | 21 |
| Terrine de fruits et légumes au foie gras celeriac and quince, truffle vinaigrette | 28 |

GOURMANDISES

| | |
|--|----|
| Gratin de chou-fleur et homard sauce Americaine and black truffle | 48 |
| Quenelle de brochet "Route de Reims" champagne beurre blanc, caviar | 36 |
| Foie gras grillé aux artichauts moscatel vinegar and winter lettuces | 55 |
| Ris de veau a 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 |
| Bouillabaisse « 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 à l'orange (for two) roasted duckling, endives braised with orange | 98 |
| Agneau du 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 |

