



Cold Appetizers

**Thinly Sliced Spanish Iberico Bellota Ham with Chive Mash Potato
and a Petit Salad with Fresh Truffle**

Jambon Iberico de Bellota, Bouchon de Pomme de Terre
Écrasée en Ciboulette, Jeune Salade au Truffe Fraîche
(additional \$20.00)

Roasted Quail

Served with a Micro Green Salad and Yellow Tomato Vinaigrette
Salade de Caille en Vinaigrette de Tomate Jaune à l'Échalote et aux Caprès

Tartares of Onaga, Scottish Salmon and Big Eye Tuna

Trois Petits Tartares, d'Onaga, de Saumon d'Écosse et de Thon Rouge au Caviar

**Big Island Lobster Medallions with a Carpaccio of Yellow Beets
and a Warm Lobster Soup**

Médallions de Homard de la Grande Île
en Carpaccio de Betterave Jaune avec la Soupe Servie Chaude

**Lobster Gelée with Sea Urchin
and Caviar from Aquitaine**

Gelée de Homard au Corail d'Oursin en Cristalline et Caviar d'Aquitaine

**Caviar from Aquitaine with Blinis,
Crème Fraîche and Traditional Accompaniments**

Caviar d'Aquitaine, Blinis Minute, Crème Double et Garniture Traditionnelle
(additional \$120.00)

**La Grande Assiette Gourmande (for 2 persons)
A Selection of La Mer's Favorite Creations to be Shared
Big Eye Tuna Tartare, Smoked Salmon, Sautéed Shrimp Basque Style,
Anchovy, Sautéed Foie Gras, Smoked Duck, Beef Tartare,
Scallop Risotto, Mussel Soup and Lobster Soup**

La Grande Assiette Gourmande
Saumon Fumée, Ahi Tartare, Scampi Sauté Basquaise, Anchois, Foie Gras Sauté,
Canard Fumée, Tartare de Viande, St. Jacques Risotto,
Soupe de Moules et Soupe de Homard
(additional \$36.00)

Warm Appetizers

**Sautéed Foie Gras
Presented with Green and White Asparagus**

Foie Gras de Canard Sauté au Jus aux
Deux Asperges en Botillons

**Provençale Style Vegetables Stuffed with Escargot
in a Hazelnut-Garlic Butter**

Petits Farcis de Légumes à l'Escargot à la Provençale,
Beurre d'Ail aux Noisettes

**Seared Scallop and Scampi on
a Parmesan Polenta Galette**

Galette de Polenta et de Parmesan au Noix de
Coquilles Saint Jacques et de Scampi au Jus de Crustacé

**Rock Lobster Accented with Aquitaine Caviar
and Steamed Leeks in a Warm Shallot Vinaigrette**

Langouste de Roche de l'Atlantique Sud au Caviar d'Aquitaine
Poireaux en Vinaigrette Tiède à l'Échalote

**Monaco Style Fish Soup
Gratinée with Rouille and Parmesan**

Soupe de Poissons comme je la faisais à Monaco,
Gratinée à la Rouille et au Parmesan

Fish

Crispy Skin Onaga on a Warm Potato Terrine with Pork Confit and Truffle Jus

Dos d'Onaga Cuit Croustillant à la Peau, Palet de Pomme de Terre et de Porc Confit Cuit en Terrine
Doucement au Four, Jus au Truffe

Chilean Sea Bass and "Kurobuta" Pork Belly on Alsatian Choucroute with Sun-Dried Tomatoes and Parsley Potatoes

Médallions de Loup et Ventre de Porc Confit "Kurobuta" en Choucroute à l'Alsacienne et Tomate Sechée au Jus
Pommes de Terre Grenaille Persillées

Dorade Baked in a Rosemary Salt Crust Presented Tableside

Dos de Dorade Cuit en Croûte de Sel de Mer au Romain, Présenté à Table

Bouillabaisse La Mer Style

Bouillabaisse à Notre Façon

Big Island Lobster with a Bouquet of Fresh Garden Vegetables and an Elbow Macaroni Gratin

Homard de la Grande Île en Bouquet de Légumes Frais
Accompagné d'un Gratin de Coquillettes
(additional \$27.00)

Meat & Poultry

Roasted Duck Breast Accented with Sea Salt and Lavender Honey on Butternut Squash

Magret de Canard Rôti à la Fleur de Sel et au Miel de Lavande, Gâteau Potiron

Medallions of Milk-Fed Veal on a Confit of Beans and Fresh Tomato, Broccoletti and Roquefort Sauce

Médallions de Filet de Veau de Lait Sautés en Flageolets
Cuisinés à la Tomate Fraîche, Bouquet de Broccoletti, Sauce Roquefort

Roasted Colorado Lamb with Provençale Style Vegetables, Gratin Potatoes and Tarragon Jus

Côte et Médallions d'Agneau du Colorado, Charlotte de Légumes Provençale, Jus d'Estragon

Filet Mignon of Venison

Served with Red Wine Poached Pear, Caramelized Endive and Salsify Croquettes

Filet Mignon de Chevreuil, Poire Cuite au Vin Rouge,
Endive Rôtie Croquante et Croquettes de Salsifits

Two Courses and Dessert \$95

Three Courses and Dessert \$125

Four Courses, Cheese and Dessert \$140

Menu Degustation \$165

All our meats are natural and hormone-free
La Mer features only trans-fat free selections

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 to the bill upon presentation.

Desserts

Painter's Palette

Almond Florentine with Five Sorbets,
Fresh Cut Fruit and Puréed Coulis

Island Flavors

Sesame Financier on Thinly Sliced Roasted Pineapple
with Fresh Coconut Milk Sorbet and Rum Foam

Strawberry Dream

Flourless Strawberry Crêpes Filled with Vanilla Bean Crème Fraîche,
Strawberry Sorbet and Aged Balsamic Vinegar

Fruits of Hawaii

Sabayon over Pineapple, Caramelized Apple Banana Tart
and a Kula Strawberry Mirin Nage with Lychee

Macadamia Nut Jivara

Jivara Chocolate Mousse with Macadamia Nut Caramel,
Vanilla Bean Crème Brûlée and Dark Chocolate Ganache
with Gianduja Ice Cream

Our Selection of Soufflés

Banana, Coconut, Chocolate, Grand Marnier and Lilikoi

Passion for Chocolate

Valrhona Chocolate Ganache Tart
on Orange Segments with Chocolate Sorbet,
Gianduja Hazelnut Milk Chocolate Sandwich and
Crème Anglaise Foam Topped with Salted Popcorn

Symphonie "La Mer"

A Composition of La Mer's Most Popular Desserts