



Menu du Soir

Amuse Bouche

Crabe et Concombre
Sorbet de Citron, Persil et Coriandre 56

Crab and Cucumber Roll Gelée, Parsley Coriander Lemon Sorbet

Chilean Seabass Poché
Mousseline d'Edamame, Champignons du Soleil Levant, Beurre Blanc 65

Poached Chilean Seabass

Edamame Mousseline, Shimeji Mushrooms, Zucchini and Sea Asparagus, Beurre Blanc

Agneau Rôti aux Épices Galantes
Ail Noir, Roulé de Navet, Aubergines Cuisinées, Pommes Soufflées 67

Roasted Lamb with Spice

Black Garlic, Daikon Roll, Eggplant and Onions, Potato Soufflés

Mousse au Kalamansi
Meringue à la Noix de Coco, Crème Anglaise à la Verveine Sorbet au Chocolat Blanc 25

Kalamansi Mousse

With Coconut Meringue, Lemon Verbena Anglaise and White Chocolate Sorbet

or

Chariot de Fromage 45 (10 supplement)

Cheese Cart

Mignardises

190

Wine Pairing 90

Caviar

(30 Grams)

Served with Blinis and Traditional Accoutrements

Crown Jewel

Ultra-Premium American White Sturgeon. Large Gold and Silver Flecked Caviar.

Velvety with Clean, Rich, Butter, and Kombu Flavors...La Crème de la Crème.

500

Golden Reserve

Medium to Large Bead Caviar with a Golden Sheen. The Most Mature American White Sturgeons are Harvested for This Selection. Smooth and Buttery in Flavor with an Amazing Texture.

300

Menu Dégustation

Amuse Bouche

Foie Gras de Canard, Betterave et Oignons Acidulée, Popcorn 52
Duck Foie Gras, Red Beet and Onions, Popcorn

Saint-Jacques Rôti
Feuilles de Seiche, Grains de Caviar, Consommé de Crustacé 50
Roasted Scallop, Cuttlefish Leaf, Lobster Consommé

Homard Poché
Tourbillon de Tomate au Chorizo Gnoc à l'Encre de Seiche 85
Poached Lobster, Swirl of Tomato Chorizo, Squid Ink Gnocchi, Chorizo Cream Sauce

Filet de Bœuf
Sauce Périgieux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées 75
Filet of Beef, Foie Gras, Truffle Mashed Potato, Truffle Sauce

Chariot de Fromage 45
Cheese Cart

Émulsion de Gewürztraminer
Granité d'Ananas et Perles d'Huile d'Olive
Gewürztraminer Emulsion, Pineapple Wine Granité and Olive Oil

Textures de Chocolat
Gelée de Champagne, Rose Confites et Noisettes 25
Textures of Chocolate, Champagne Gelée, Rose Confit and Hazelnuts

or
Soufflé de Hawaii
Sauce Mangue et Garniture 30 (12 supplement)
Hawaiian Soufflé with Caramelia, Black Tea and Mango Sauces, and Strawberry Elderflower Nibs

Mignardises

255
Wine Pairing 125



Menu Les Assiettes Potagères

Seasonal Garden Vegetables Selections
Vegan Menu available on request