Menu Dégustation

Amuse Bouche

**Ballotine de Foie Gras de Canard en Barbe a Papa,
Marmelade de Pommes au Calvados, Gel de Kahlua et Gingembre,
Chartreuse Gelée** 65

Ballotine of Duck Foie Gras, Cotton Candy, Apple Calvados Marmalade
Kahlua-Ginger Gel, Gelée Chartreuse

**Noix de Coquille de Saint-Jacques Rôti, Feuilles de Seiche,
Beurre Blanc à l'Orange et Grains de Caviar, Mousseline de Chou-Fleur** 60

Seared Scallop, Cuttlefish Leaf, Orange Beurre Blanc, Caviar, Cauliflower Mousse

**Ormeaux Poché , Compote d'Oignons de Maui
Sauce Chlorophyle Montée à l'Huile d'Olive** 60

Poached Abalone, Maui Onion Marmalade, Olive Oil Parsley Emulsion

**Homard du Maine Poché
Chutney Tomates, Sauce à la Noix de Coco et Anchois, Brunoise de Legumes** 95

Poached Maine Lobster, Tomato Chutney, Coconut Anchovy Sauce, Diced Vegetables

**Filet de Bœuf
Sauce Périgueux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées** 88

Beef Filet, Foie Gras, Truffle Mousse, Pommes Soufflées, Sauce Périgueux

Chariot de Fromages 55

Cheese Cart

Madeleine Bavarois Amande, Pabana Crème, Chocolat Blanc

Almond Bavarian Madeleine, Pabana Cream, White Chocolate Dust

Poire Pochée à l'Anise, Mousse à la Noix de Pecan et Vanille d'Hawaii, Nuage de Fenouil 33

Pecan Hawaiian Vanilla Mousse, Anise Poached Pears, Fennel Foam

Mignardises

Petit Fours

340

Wine Pairing 175
Premium Wine Pairing 600

Caviar

(30 grams)
Blinis, Traditional Accoutrements

Golden Ossetra 650

Large, firm eggs with a golden sheen. The most complex and yet the most delicate.
Drawn butter, nutty quality with a round umami tone suggesting Japanese dashi broth. The essence of luxury in caviar.

Supreme 550

Moderate sized pearls with a silver iridescence.
A light firm bead yields to a creamy, gently savory finish. A textural delight.

Royal 500

Jet black in color and moderate in size.
The most assertive in flavor of the three, boldly briny with a decadent coating on the palate.

Applicable Excise Tax and Gratuity are not included in the above prices.
For parties of 6 or more guests, a service charge of 20% will be applied.
Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

Menu du Soir

Amuse Bouche

Gelée de concombre rafraîchie,
Perles de coco, kampachi de nos côtes, Oursin et caviar, Concombre et cœur de palmier 72
Chilled cucumber gelée,
Coconut pearls, locally sourced kampachi, Sea urchin and caviar, Cucumber and hearts of palm

Amadai croustillant,
Matelote à l'encre de seiche, Velouté de poireaux à l'estragon 77
Crisp amadai, Cuttlefish ink matelote, Leek velouté with tarragon

Filet de canard rôti,
Mousseline de betterave, chips, Rhubarbe à la badiane 85
Roasted duck fillet, Beet mousseline, crisp chips, Star anise–infused rhubarb

Desserts

Sphère de mousse à la crème fraîche et verveine citronnée,
Infusion froide de fraise et d'hibiscus, Granité à la fraise 33
Crème fraîche and lemon verbena mousse sphere, Chilled strawberry–hibiscus infusion, Strawberry granité
ou / or
Soufflé à la vanille, Sauce caramel épicé, sauce chocolat noir, Crème anglaise à la banane 40 (supplément 12)
Vanilla soufflé, Spiced caramel, dark chocolate, Banana crème anglaise
ou / or
Chariot de fromages 55 (supplément 25)
Cheese selection

Mignardises

Petit Fours

265

Wine pairing 135

Menu Les Assiettes Potagères

Garden Vegetable Plates

La Carotte du Moment Dans Tout Son Etat Sorbet Carotte et Fruits de la Passion au Gingembre 58
Chef's 5 Way Carrot Expression: Tiny, Pickled, Puree, Shred, Jelly Carrot-Passion Fruit, Ginger Sorbet

Oignons Farcis à l'Oignon et estragon Consommé Oignons 62
Onion Purse, Onion Consommé

L'Assiette de Légumes, Mousseline d'Edamame à l'Ail 62
Vegetable Plate, Garlic Edamame Mousseline

Roulé de Courgettes au Basilic, Purée de Courgettes Vertes à l'Ail et Basilic 62
Basil, Zucchini Roll, Garlic, Green Zucchini Purée

Salade de Verdure, Herbes et Fleurs, Vinaigrette aux Agrumes 48
Mixed Greens Salad, Herbs, Flowers, Citrus Dressing

Applicable Excise Tax and Gratuity are not included in the above prices.
For parties of 6 or more guests, a service charge of 20% will be applied.
Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.