



## 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**  
Pecan Hawaiian Vanilla Mousse, Anise Poached Pears, Fennel Foam

**Mignardises**  
Petit Fours

340

**Wine Pairing 175**

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 granita  
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

### Petit Fours

Mignardises

**Menu 265**

**Accord mets et vins 135**  
Wine pairing

---

## 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.