



December 31, 2024

Coquille d'Oeuf, Farcie aux Langues d'Oursins,
Gelee de Homard, Crème Legere
Sea Urchin, Lobster Jelly, Light Cream

Foie Gras de Canard, aux ris de Veau et Champignons
Gelee de Truffes, Remoulade de Celery
Duck Foie Gras, Sweetbreads, Mushrooms,
Truffle Jelly, Celery Remoulade

Pommes de Terre Farcie de Son Jaune d'Oeuf et Caviar,
Cressonniere Montee a l'Huile d'Olive
Potatoes, Egg Yolk, Caviar, Cressonnière, Olive Oil

Turbot de Ligne, Farce à l'Estragon. Velouté aux Coquillages
Turbot, Tarragon Stuffing, Shellfish Velouté

Sorbet au Citron Vert et Basilic Imprégné à la Châtereuse
Lime Basil Sorbet Chartreuse

Piece de Wagyu. Mousseline de Marron, Chou de Bruxelles
Compote de Chou Rouge au vin Rouge, Bordelaise Sauce
Wagyu, Chestnut Puree, Brussels Sprouts,
Red Cabbage Compote, Red Wine, Bordelaise Sauce

Crèmeux aux Marrons, Croustillant au Kasha,
Glace aux Marrons, Marrons Rôtis
Chestnut Cream, Kasha Crunch,
Chestnut Ice Cream, Roasted Chestnuts

560

Executive Chef Alexandre Trancher

Menu Subject to Change Without Notice • Kindly Note, No Substitutions
Applicable Excise Tax and a Service Charge of 19% will be Applied

Consumption of Raw or Undercooked Eggs, Meat, Poultry, Seafood or Shellfish
May Increase Your Risk of Foodborne Illness