

Menu Dégustation

**Foie Gras de Canard, Laqué au Jus de Betterave Rouge
Parfumé aux Framboises**

*Beet Lacquered Foie Gras with Raspberry Essence and Coulis,
Butternut Squash Purée*



**Saint-Jacques Rôti, Feuilles de Seiche, Beurre Blanc à l'Orange
et Grains de Caviar**

Roasted Scallop, Cuttlefish Leaf, Orange-scented Caviar Butter Sauce



Homard, Gnocchi de Basilic

*Poached Lobster, Basil Gnocchi, Zucchini Mousseline, Coconut Essence Sauce
(20 additional if selected for 3 courses or 4 courses)*



**Filet de Bœuf, Sauce Périgieux Façon Rossini, Mousseline Truffée,
et Pommes Soufflés**

Filet of Beef, Foie Gras, Truffle Mousseline, Pommes Soufflés, Sauce Périgieux



Charriot de Fromages, et Fruits Sec

Cheese Chariot



Raviole de Chocolat Lacté, Ananas Déshydraté

Milk Chocolate Ravioli with Pineapple



**Émulsion Glacée de Cassis, Gelée de Pomme,
Crème de Miel et Thé Vert**

*Cassis Semifreddo, Apple Gelée,
Organic Honey Cream and Green Tea*



Mignardises

Menu Dégustation	195
Wine Pairing	95
Premium Wine Pairing	165

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.
Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish
may increase your risk of foodborne illness.

Caviar d'Aquitaine

Grand Chef 295 (30 grams) 550 (60 grams)

Blinis de Pomme de Terre, Garniture Traditionnelle

Potato Blinis, and Traditional Garnishes

Cold Appetizers

Crevette Rafrâichi, Sauce au Curcuma, Gelée de Concombre

Shrimp, Turmeric Vinaigrette, Japanese Cucumber Jelly

Ballottine de Volaille au Chutney de Papaye et Fruit de la Passion, Perles du Japon

Ballotine of Poultry, Papaya and Lilikoi Chutney, Tapioca Pearls

Carpaccio de Coquille Saint-Jacques, Crème Aigrelette aux Grains de Caviar, Agrumes de Saison

Scallop Carpaccio, Sour Citrus Cream, Caviar Grains, Seasonal Citrus

Tartare de Bœuf au Cœur de Palmier, Caviar et Cressonnière

Beef Tartare, Heart of Palm, Watercress Purée and Aquitaine Caviar

Huître en Gelée de Poivrons Rouge, Grains de Caviar, Mousse Légère de Coquillages

Poached Oyster, Red Bell Pepper Gelée and Caviar Grains, Light Shell Cream

Warm Appetizers

Foie Gras de Canard Poêlé à l'Ananas

Seared Foie Gras, Exotic Garnish with Pineapple Coulis

Bisque de Homard, Quenelle de Crustacé, Lamelle de Truffes de Saison

Lobster Bisque, Shellfish Mousse, Shaved Truffle

Boudin Noir de Seiche, Consommé de Homard à la Citronnelle et Herbes

Lobster and Verbena Consommé, Squid Ink Sausage

Raviole de Pied de Porc, Mousseline et Crème d'Artichaut

Pork Trotter Ravioli, Artichoke Velouté

Fish

Rouget des Côtes d'Hawaii en Hérissou, Mousseline de Fenouil, Nantua de Crustacés

Rouget of Hawaii, Crispy Skin, Fennel Purée, Crustacean Nantua Sauce

Halibut Poêlé, Crème de Moules Safranée, Navet en Trois Façon

Roasted Halibut, Mussel Saffron Cream, Trilogy of Daikon

Lamelle d'Ormeaux à l'Espagnole, Ratatouille de Chorizo et Seiche, Jus et Nuage de Chorizo

Slow Cooked Big Island Abalone Spanish Style, Chorizo Essence

Meat and Poultry

Agneau Poché au Lait et Aromates, Caviar d'Aubergines, Pressé de Raisin

Lamb Marinated and Poached in Milk Garlic Cream, Eggplant Caviar, Raisin Juice, Thyme Lamb Jus

Filet de Canard Rôti, Marmalade de Pommes au Calvados, Sauce Marco Polo au Poivre

Roasted Duck Fillet, Apple and Calvados Marmalade, "Marco Polo" Pepper Sauce

Pièce de Veau Cuit en Robe de Feuille de Moutarde, Mousseline de Betterave Jaune et Balsamique

Veal Core with Mustard Cabbage, Golden Beet Mousseline, Balsamic Reduction

Pigeons de Bassecour, Jus de Carcasse Monté au Beurre, Champignons Grillés

Squab, Grilled Royal Trumpet Mushrooms, Natural Jus

Three Courses 110

Four Courses 145