



## MENU DÉGUSTATION

### Amuse Bouche

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

**Saint-Jacques Rôti**  
**Feuilles de Seiche, Beurre Blanc à l'Orange et Grains de Caviar** 50  
Roasted Scallop, Cuttlefish Leaf, Orange-Scented Caviar Butter Sauce

**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 Périgueux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées** 75  
Filet of Beef, Foie Gras, Truffle Mousseline, Pommes Soufflés, Sauce Périgueux

**Fine Lamelle de Comte Chaud, Petite Salade** 23  
Slice of Hot Comte, Small Salad

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

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

Or

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

### Mignardises

245

## MENU DU SOIR

### Amuse Bouche

**Salade de Fruit de Mer et Homard en Carrousel** 56  
Seafood Salad and Lobster Carrousel Style

**Chilean Seabass Poche, Beurre Blanc a la Citronnelle** 65  
**Corolla de Legumes**  
Poaches Chilean Seabass, Lemongrass White Wine Butter  
Corolla of Vegetables

**Filet de Canard Roti, Cylindre de Navet et Courge** 67  
**Sauce a l'Orange, Pommes Soufflées**  
Roasted Duck Filet, Turnip and Squash Cylinder  
Orange Sauce, Puffed Potatoes

**Mousse au Kalamansi**  
**Meringue a la Noix de Coco, Crème Anglaise a la Verveine** 25  
**Sorbet au Chocolat Blanc**  
Kalamansi Mousse  
With Coconut Meringue, Lemon Verbena Anglaise and White Chocolate Sorbet

Or

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

### Mignardises

180