
ENTRÉES

- **Oysters in Ice Gelée**
Huîtres en Nage Glacée
- **“Colors of Caviar”**
- **Mosaic of Milk Fed Poularde, Foie Gras and Artichoke, Black Truffle Jus**
Mosaïque de Volaille, Foie Gras et Artichauts, Jus à la Truffe
- **Artichoke and Black Truffle Soup, Toasted Mushroom Brioche, and Black Truffle Butter**
Soupe d’Artichaut à la Truffe Noire, Brioche Feuilletée aux Champignons et Truffe Noire
- **Foie-Gras “en Papillotte” and Radish Bouillon**
« Radis-Foie »
- **Heirloom Tomatoes Salad and Tartare, “Basil-Lemon” Granité**
Tomates Heirloom Salade et Tartare, Granité « Basilic-Citron »
- **Peas all Around**
Tout Petits Pois

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

- **Crispy Sea Bass with Delicate Spices**
Bar en Ecailles Grillées aux Epices Douces
- **Scallops “Raw-Cooked”, Fava Beans and Black Truffle Ragout**
Coquilles St. Jacques « Cuites », Ragoût de Fèves et Truffe Noire
- **Steamed Cod and Licorice Flavor**
Cabillaud « Vapeur » et Senteurs de Réglisse
- **Roasted John Dory, Chanterelles and Parsley Purée**
Saint Pierre Rôti avec Chanterelles et Purée de Persil

LES VIANDES, VOLAILLES ET ABATS

- **Roasted Veal Chop, Black Truffle Potato Purée, Young Vegetables Braised in Veal Jus**
*Côte de Veau Juste Rôtie, Purée de Pommes de Terre à la Truffe Noire, Légumes Braisés au Jus de Veau **(Préparation pour 2 personnes)***
- **Poussin “en Cocotte”, Basmati Rice and Albufera Jus**
Poussin « en Cocotte », Riz Basmati et Jus Albufera
- **Crispy Veal Sweetbreads, Petite Potato and Black Truffle Sandwiches**
Ris de Veau Rissolés, « Petits Chaussons » de Pommes de Terre et Truffes
- **American Prime Beef Tenderloin and Paleron “à la Française”**
Filet de Boeuf et Paleron Américains « à la Française »
- **Roasted Duck, Turnip Flavor with Light Jus**
Canard Rôti, Jus Naturel aux Navets

LA SÉLECTION DES FROMAGES AFFINÉS