
ENTRÉES

- **Porcini Ragout, Royale of Fine Herbs and Bellota Ham “Tartine”**
Poêlée de Cèpes, Royale de Fines Herbes, et Tartine de Bellota 60
- **Oysters in Ice Gelée**
Huîtres en Nage Glacée 40
- **“Colors of Caviar”** 90
- **Chestnut All Around**
Tout Châtaigne 50
- **Mosaic of Milk Fed Poularde, Foie Gras and Artichoke, Black Truffle Jus**
Mosaïque de Volaille, Foie Gras et Artichauts, Jus à la Truffe 55
- **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 68
- **Foie-Gras “en Papillote” and Radish Bouillon**
« Radis-Foie » 68
- **Marinated Lobster, Salad and Gelée of Carrots and Autumn Herbs**
Homard Mariné, Carottes en Gelée et Salade 65

LES POISSONS

- **Crispy Sea Bass with Delicate Spices**
Bar en Ecailles Grillées aux Epices Douces 95
- **Seared Scallops and Leeks “Croustillants-Moelleux”**
Coquilles St. Jacques Poêlées et Poireaux «Croustillants-Moelleux » 80
- **Roasted Monkfish, Salsify Confit, Hazelnuts and Watercress Jus**
Queue de Lotte Rôtie, Salsifis Confits dans sa Peau, Noisettes et Jus de Cresson 80
- **John Dory “à la Plancha”, Ginger and Sunchokes “Toutes Saveurs”**
Saint Pierre «à la Plancha », Topinambours et Gingembre « Toutes Saveurs » 85

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) 160
- **Poussin “en Cocotte”, Basmati Rice and Albufera Jus**
Poussin «en Cocotte », Riz Basmati et Jus Albufera 80
- **Crispy Veal Sweetbreads, Petite Potato and Black Truffle Sandwiches**
Ris de Veau Rissolés, « Petits Chaussons » de Pommes de Terre et Truffes 75
- **American Prime Beef Tenderloin and Paleron “à la Française”**
Filet de Boeuf et Paleron Américains « à la Française » 75