

ENTRÉES

- **« Colors of Caviar »**
- **Oysters in Ice Gelée**
Huitres en Nage Glacée
- **Hamachi Carpaccio, Golden Oscetra Caviar, Cauliflower, Lemon Sabayon**
Carpaccio d'Hamachi, Caviar d'Oscète, Choux Fleur, Sabayon au Citron
- **Mosaic of Milk Fed Poularde, Foie Gras and Celery Root, Black Truffle Jus**
Mosaïque de Volaille, Foie Gras et Céleri, 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
- **Roasted Foie Gras "en Cocotte",
Cardamom Infused Duck Bouillon, Glazed Chestnuts and Galette Grand Caraque**
*Foie Gras de Canard Rôti en Cocotte,
Bouillon de Canard à la Cardamome, Châtaignes et Galette Grand Caraque*

LES POISSONS

- **John Dory with a Crust of Walnut and Chive, Watercress and Salsify, Roasted Jus**
St. Pierre en Panure de Noix et Ciboulette, Cresson et Salsifis, Jus Rôti
- **Crispy Sea Bass with Delicate Spices**
Bar en Ecailles Grillées aux Epices Douces
- **Scallops and Parsley all Around**
Coquilles St Jacques et Persil
- **Red Snapper "En Papillotte",
Root Vegetables « Fondants et Croquants », Orange scented Jus**
Vivaneau « En Papillotte », Légumes oubliés Fondants et Croquants, Jus au Senteur d'Orange

LES VIANDES, VOLAILLES ET ABATS

- **Poussin « à la Broche », Black Truffle, Fingerling Potatoes and Chanterelles**
Poussin « à la Broche » Truffé sous la Peau, Pommes de Terre Ratte et Girolles
- **Rabbit Saddle stuffed with Foie Gras and Wild Mushrooms, Leg Confit, Turnips**
Selle de Lapin Farcie au Foie Gras et Champignons Sauvages, Cuisse Confit et Navets
- **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)*
- **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 »

LA SÉLECTION DES FROMAGES AFFINÉS

MENU PRESTIGE

Menu served for the entire table

- **Oysters in Ice Gelée**
Huitres en Nage Glacée

- « Colors of Caviar »

- **Crispy Sea Bass with Delicate Spices**
Bar en Ecailles Grillées aux Epices Douces

- **Roasted Foie Gras "en Cocotte", Cardamom Infused Duck Bouillon, Glazed Chestnuts and Galette Grand Caraque**
*Foie Gras de Canard Rôti en Cocotte,
Bouillon de Canard à la Cardamome, Châtaignes et Galette Grand Caraque*

- **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

- **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*

- **Sélection de Fromages Affinés**

- **Citrus Salad**
Salade d'Agrumes

- **Chocolate Fondant, Crunchy Praline, Chicory Cream**
Fondant Chocolat au Pralin Feuilletée et Crème Chicorée

« TGV » MENU: The 90 Minute Experience

- **Scallops and Parsley all Around**
Coquilles St Jacques et Persil

- **Artichoke and Black Truffle Soup, Toasted Mushroom Brioche with Black Truffle Butter**
Soupe d'Artichaut à la Truffe Noire, Brioche Feuilletée aux Champignons et Truffes

- **Red Snapper "en Papillote", Root Vegetables "Fondants et Croquants", Orange Scented Jus**
Vivaneau "en Papillote", Légumes Oubliés Fondants et Croquants, Jus au senteur d'Orange

- **OR**

- **American Prime Beef Tenderloin and Paleron "à la Française"**
Filet de Boeuf et Paleron Américains "à la Française"

- **Chocolate**
Chocolat