

---

## LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA 2008

---

- **Scallop Carpaccio, White Truffle Pasta, Poached Quail Egg**  
*Carpaccio de St. Jacques, Pate à la Truffe Blanche, Œuf de Caille Poché* \$125
- **Pumpkin Soup, Poached Egg and Alba White Truffles**  
*Potiron et Citrouille à l'Oeuf et Truffe Blanche d'Alba* \$105
- **Alba White Truffle Risotto**  
*Risotto à la Truffe Blanche d'Alba* \$140

---

## LA CHASSE 2008

---

- **Foie Gras, Wild Squab, Pheasant, Mallard Duck and Cabbage “en Marmite”, Light Game Jus**  
*Foie Gras, Palombe, Faisan, Colvert et Chou en Marmite Lutée, Jus Léger* \$110
- **Roasted Grouse, Spiced Braised Pears, Glazed Chestnuts, Indonesian Black Pepper and Cocoa Tuile**  
*Grouse Rôtie, Poires Braisées aux Epices, Châtaignes Glacées, Tuile de Poivre Noir d'Indonésie et Cacao* \$115
- **Wild Squab, Butternut Squash Gratin, Watercress and Walnut Salad, Wild Mushrooms**  
*Palombe, Gratin de Potimarron, Petite Salade de Cresson et Noix, Champignon Sauvages* \$95
- **Mallard Duck “Poached-Roasted”, Root Vegetables with Smoked Seaweed Butter**  
*Colvert « Poché - Grillé » Farce sous la Peau », Racines au Beurre d'Algues Fumées* \$95

---

## MENU PRESTIGE \$290 & WINE PAIRING \$150

---

- **Oysters in Ice Gelée**  
*Huîtres en Nage Glacée*  
Sancerre, Domaine Vacheron, 2006
- **« Colors of Caviar »**  
Alsace, Domaines Schlumberger, *Grand Cru Saering*, Riesling, 2006
- **Crispy Sea Bass with Delicate Spices**  
*Bar en Ecailles Grillées aux Epices Douces*  
Meursault, Joseph Drouhin, 2004
- **Foie-Gras “en Papillote” and Radish Bouillon**  
*« Radis-Foie »*  
Alsace, André Ostertag, *Fronholz*, Pinot Gris, 2004
- **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*  
Domaine Ponsot, *Cuvée des Grives*, Morey-St.-Denis, 2002
- **Mallard Duck “Poached-Roasted”, Root Vegetables with Smoked Seaweed Butter**  
*Colvert « Poché - Grillé » Farce sous la Peau », Racines au Beurre d'Algues Fumées*  
M. Chapoutier, *La Bernardine*, Châteauneuf de Pape, 2005
- **Sélection de Fromages Affinés**  
Château Magdelaine, St.-Émilion, 1995
- **Melon**  
*Melon*  
Jurancon, Charles Hours, *Uroulat*, 2004
- **Chocolate Fondant, Crunchy Praline, Chicory Cream**  
*Fondant Chocolat au Pralin Feuilletée et Crème Chicorée*  
Banyuls, M. Chapoutier, 2005

\*Prices are per person

\*\*Menu served for the entire table