

■ LES ENTREES

Foie gras de Canard assaisonné au poivre de Sechuan,
Tressé de Betterave multicolore et Gelée de Coing 58 €
Duck Foie Gras seasoned with Sechuan pepper, multicoloured beetroots
Terrine with quince jelly

Foie Gras poêlé, Œuf poché et Risotto au Gruau d'Avoine
et Truffes Fraîches 98 €
Pan fried Duck Foie Gras, Poched Egg & Risotto of Oatmeal's fine wheat flour
and black fresh Truffles

Jambonnettes de Grenouilles, Gelée de Gaspacho
et Tomates séchées, Sauce Chlorophylle 62 €
Crispy frog legs, gaspacho aspic and sundried tomatoes, chlorophyll sauce

Genèse d'un plat sur le Thème de l'Huître 60 €
Anatomy of a dish on an oyster thème

Galette de Saint Jacques et Jambon Ibérique, Vichyssoise de Topinambours
et petite salade de Cresson à l'huile de Courge 60 €
Roasted Scallops with Iberian Ham, Jerusalem Artichoke's Vichyssoise
Water cress with Vegetable Marrow oil

■ POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

Aile de Raie cuite doucement et servie sur un bouillon épicé au lait de coco
et Cumbawa, Tomate confite et poêlée de Légumes nouveaux 50 €
Slow-cooked skate wing served on a broth spiced with coconut milk
and kafir lime, tomato confit, and sautéed spring vegetables

Bar légèrement fumé « Millésime 2009 » au Caviar Oscietre 98 €
Lightly smoked sea bass vintage 2009, « Oscietre » caviar sauce

Bonbons croustillants de Petits Gris au Beurre d'Escargot Virtuel 52 €
Crisp nuggets of Petit Gris snails in virtual snail butter

Homard «Pattes bleues » servi dans un Bouillon délicatement parfumé
à la Réglisse, Minis fenouils et Perles Japon 92 €
Atlantic lobster in a delicate licorice -flavored broth, with baby fennel and tapioca pearls

Noix de Saint Jac ques poêlées et crème de Potiron aux Agrumes 62 €
Pan-fried scallops and Pumpkin cream with citrus fruits.

JEAN-MICHEL LORAIN VOUS PROPOSE

Quelques Plats Imaginés par Michel Lorain
qui ont fait la renommée de la Côte Saint Jacques
Au fil des Années

Huitres spéciales en petite Terrine océane 56 €
Sea-fresh terrine of Oysters

Morue fraîche à la purée d'Ail et jus de Viande 52 €
Cod with garlic mashed potatoes and with gravy

Poularde de Bresse à la vapeur de Champagne
(1 heure de cuisson) pour 2 personnes – par pers. 85 €
Bresse chicken steamed in Champagne (allow 1 hour) for 2

Truffe aux Choux "Michel Lorain" (40 mn de cuisson) 72 €
Truffle in cabbage « Michel Lorain » (allow 40 minutes)

Boudin noir fait à la Maison et purée mousseline à l'ancienne 30 €
Homemade blood sausage, potato puree « à l'ancienne »

LES PLATS DU MARCHE

Notre Maître d'Hôtel vous présentera quelques plats
Composés selon l'inspiration du moment au gré des saisons

INITIATION A LA GOURMANDISE

Ce menu réservé aux enfants leur fera découvrir
les plaisirs de la table

Une entrée choisie par le chef
Un demi-plat ou un plat au choix dans la carte
Un dessert choisi par le chef

Le prix du menu = le prix du demi plat ou du plat choisi
Une salle de jeux est à la disposition des enfants

Prix nets

■ VIANDES, VOLAILLES ET ABATS

Filet de Pigeon farci , Crème de Pois chiches à l'huile de Pistache
Et Comptée de Légumes, sauce Arabica 62€
Stuffed farm raised pigeon fillet, chickpeas cream with pistachio oil
And stewed vegetables, Arabica sauce

Canard croisé rôti entier, Ravioles de Poires et Roquefort,
Sauce au Poivre et Vin Moelleux 78 €
Roasted farm raised Duck with Pear & Roquefort's Ravioles, Sweet wine & Pepper sauce

Côte de Veau de Lait poêlée, tranches épaisses de Céleri
Lait Fumé, vieux Parmesan et Truffe 82 €
Pan-fried Veal Cutlet, Thick slices of Celery, Smoked milk, Parmesan Cheese and Truffle

Epigramme d'Agneau de lait, crèmes de Cerfeuil Tubéreux et de Carottes pourpres
au vinaigre, sauce à l'Anis vert 68 €
Pyénées baby lamb, Turnip-Rooted Chervil and purple carrot creams, green anis sauce

Noix de ris de Veau au gingembre, Petits Oignons, Rhubarbe et radis roses 62 €
Ginger-accented hearts of veal sweetbreads, pearl onions, rhubarb and young radishes

■ Le Plateau des Fromages de France 24 €

■ LES DESSERTS

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander vos desserts en début de repas

Effeillé croustillant de poire à la Cardamome,
Savarin au Coing, duo de Sorbet Poire et Coing 24 €
Cardamom, quince savarin duo of pear
and quince sherbets

Soufflé au Citron vert, Crème aux Fruits de la
Passion, Gelée et Sorbet à la Framboise 24 €
Lime soufflé, passion fruit cream,
Raspberry ice-cream and sorbet

Ananas rôti et flambé au Rhum,
mousse de lait de Coco, glace Piña Colada 24 €
Roasted pineapple flamed with rum, mousse of coconut milk
Piña colada ice cream

Glace à la rose en tulipe croustillante
et pétales de Rose cristallisés 24 €
Rose ice cream in crisp tulip shell
with crystallized rose petals

Mille feuille aux trois crèmes légères 26 €
Napoleon with three light custards

Déclinaison autour de la Noisette 24 €
Meditation on the hazelnut

Assortiment de 5 desserts servis
en petites portions 35 €
Tasting of five assorted desserts

Assiette « Tout Chocolat » 26 €
All chocolate taster's plate