

## ENTREES

Pan fried duck foie gras, beetroot and Jerusalem artichoke's cake, salad and pumpkin oil  
Escalope de Foie Gras de Canard poêlé, Gâteau de Betteraves multicolores,  
Et Topinambours, Petites salades assaisonnées à l'huile de Courge 64 €

Rose of Atlantic lobster and fresh heart of palm salad "Tahiti dressing spirit"  
Rosace de Homard « Pattes bleues » et salade de Palmiste frais  
Retour des Iles 75 €

Anatomy of a dish on an oyster theme  
Genèse d'un plat sur le thème de l'Huître 62 €

Scallop and Caviar cake, custard of Lemon and Onion, warm Blinis  
Galette de Noix de Saint Jacques et Caviar, Royale de Citron et d'Oignon,  
Blinis tièdes 86 €

Frog's legs, foie gras, little dumplings and white truffle  
Jambonnettes de Grenouilles, Foie gras et petits Gnocchis aux Truffes blanches d'Alba 98 €

## FISH, CRUSTACEANS, SHELLFISH

Slow-cooked skate wing served on a broth spiced with coconut milk  
and kafir lime, tomato confit, and sautéed spring vegetables  
Aile de Raie cuite doucement et servie sur un bouillon épicé  
au lait de Coco et Cumbawa, Tomate confite et poêlée de Légumes nouveaux 52 €

Pan-fried codfish, diced baby mackerel, tapioca pearls, salicornia and baby onions, light sea urchin emulsion  
Dos de Cabillaud poêlé à la manière, dés de Lisette, Christes-marines, Perles Japonaises  
et Oignons nouveaux confits, émulsion légère au corail d'Oursin 58 €

Roasted lobster, smoked bicolour mashed potato, served with sweet and sour spring onions  
and lettuce heart  
Homard "Pattes Bleues" rôti, purée mousseline bicolor fumée, Oignons nouveaux en saignés aigre-doux et Cœur de Sucre 90 €

Pan-fried scallops, light Cream of Sweet chestnuts and soft Corn, Belgian endive and Carmine  
Noix de Saint Jacques poêlées, Crème légère de Châtaignes et de Maïs doux,  
Endives et Carmines 64 €

Prix net

## JEAN-MICHEL LORAIN SUGGEST

*Several Commemorative Michel Lorain's dishes  
that brought fame to the Côte Saint Jacques over the years*

Sea-fresh terrine of Oysters  
Huîtres spéciales en petite terrine océane 58 €

Lightly smoked sea bass with « oscietre » caviar sauce  
Bar de ligne légèrement fumé au Caviar 98 €

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

Homemade blood sausage, potato puree « à l'ancienne »  
Boudin noir fait à la Maison et purée mousseline à l'ancienne 32 €

\*

Napoleon with three light custards  
Mille feuille aux trois crèmes légères 27 €

Rose ice cream in crisp tulip shell with crystallized rose petals  
Glacé à la Rose en tulipe croustillante  
et pétales de Rose cristallisés 25 €

Prix nets

## MEATS and POULTRIES

Pigeon Fillets with Goji berries and white Blackberry bushes, pumpkin in cream with quince and plant vermicelli

Filets de Pigeon aux Baies de Goji et Mûriers blancs Crème de Potimarron aux Coings et Vermicelles végétaux 68 €

Duck with green lentils from Le Puy, gratin of Jerusalem Artichokes with truffle, Arabica juice in Cappuccino

Canard croisé aux lentilles vertes du Puy, gratin de Topinambours à la Truffe et jus à l'Arabica en Cappuccino 68 €

Roasted Pyrenees baby lamb, glazed vegetables flavoured with green anise, lamb neck slow cooked and pearl barley served in a spicy broth

Filet et Côtes d'Agneau de lait des Pyrénées rôtis, Légumes glacés au Lait d'Anis vert

Le Cidier effiloché et Orge perlé servis dans un bouillon épicé 78 €

Slow cooked veal cheek and cauliflower purée with black truffles, eryngii mushrooms and multicoloured salad

Joue de Veau confite et Purée de Chou-fleur à la Truffe,

Champignons Eryngii poêlés à la Moelle et petite Salade multicolore 72€

Ginger-accented hearts of veal sweetbreads, pearl onions, rhubarb and young radishes

Noix de Ris de Veau au Gingembre, petits Oignons, Rhubarbe et Radis roses 68 €

## FRENCH CHEESE PLATTER 25 €

## DESSERTS

Little crumbly pastry with citrus fruits, lemon custard and mandarin sherbet

Pâtis sablé aux Agrumes, crème au Citron et sorbet Mandarine 25 €

Chestnuts crème brûlée, French toast with passion fruit, Pumpkin ice-cream

Crème brûlée aux marrons, Pain perdu aux Fruits de la passion et glace potimarron 25 €

Brownies, rice pudding, chocolate and hazelnut mousse, chocolate ice cream flavoured with cardamom

Biscuit Brownies, Riz au lait et mousse Chocolat-Noisette,

Glace chocolat à la Cardamome 24 €

Mango and pineapple skillet with Pimento, Granite, Light cottage cheese cream with lime fruit

Brochettes de Mangues et d'Ananas au Piment, granité,

crème légère au fromage blanc et Citron vert 25 €

Harmony of Pears and Blackcurrant of Burgundy and its crunchy Tile (Blow )

Harmonie de Poires et Cassis de Bourgogne et sa Tuile croustillante 25 €

Tasting of five assorted desserts

Assortiment de 5 desserts servis en petites portions 36 €