
ENTRÉES

- § **Oysters* “ Three Ways ”**
Huîtres Trois Façons 60
- § **“Colors of Caviar”** 90
- § **Mosaic of Milk Fed Poularde, Foie Gras and Artichoke, Black Truffle Jus**
Mosaïque de Volaille, Foie Gras et Artichauts, Jus à la Truffe Noire 65
- § **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
- § **Black and Orange**
Orange et Noir 55
- § **Lobster in Cold Steam**
Homard en Vapeurs Froides 70

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

- § **Crispy Sea Bass with Delicate Spices**
Bar en Ecailles Grillées aux Epices Douces 95
- § **Roasted Turbot in Sage and Tarragon Crust**
Turbot Rôti, Panure de Sauge et Estragon 85
- § **Black Cod Slow Cooked, Leeks, Warm Oysters and Lemon Sabayon**
Cabillaud aux Poireaux, Huîtres Tiède et Sabayon au Citron 85
- § **Lobster Bordelaise and Root Vegetables**
Homard Bordelaise et Légumes Racine 110

LES VIANDES, VOLAILLES ET ABATS

- § **Roasted Veal Chop*, Black Truffle Potato Purée, Seasonal 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) 175
- § **Crispy Veal Sweetbreads, Carrot and Ginger**
Ris de Veau Rissolés, Carottes et Gingembre 75
- § **American Prime Beef Tenderloin* and Paleron “à la Française”**
Filet de Bœuf et Paleron Américains « à la Française » 78
- § **Roasted Duck* with Guy Savoy Spices**
Canard Rôti aux Epices de Guy Savoy et Légumes Farçis 80

MENU PRESTIGE
298 per person
Menu served for the entire table

- § Quail Egg* All Truffle
- § Scallop* and Beet Carpaccio
- § “Colors of Caviar”
- § Crispy Sea Bass with Delicate Spices
- § Foie-Gras “en Papillote” and Radish Bouillon
- § Artichoke and Black Truffle Soup,
Toasted Mushroom Brioche, and Black Truffle Butter
- § Roasted Duck* with Guy Savoy Spices
- § The Vegetable
- § Fine Cheeses
- § Vanilla and Red Currant
- § Jasmine and Chocolate

MENU ELEGANCE
198 per person
Menu served for the entire table

- § Lobster in Cold Steam
- § Roasted Turbot in Sage and Tarragon Crust
- § Artichoke and Black Truffle Soup, Toasted Mushroom Brioche, and Black Truffle Butter
- § Poussin “à la Broche”
- § Exotic
- § Chocolate Fondant, Crunchy Praline and Chicory Cream

« TGV » MENU: The 90 Minute Experience
140 per person

- § Oysters* in Ice Gelée
- § Salmon* “Toutes Saveurs”
- § Lamb Shank, Fall Vegetables and Mushroom Gratin
- § Fine Cheeses
OR
Grapefruit Terrine

**Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood,
shellfish and eggs may increase the risk of food borne related illness.*