

ENTRÉES

- **“ Colors of Caviar ”** 90
- **Oysters in Ice Gelée**
Huîtres en Nage Glacée 40
- **Chestnut All Around**
Tout Châtaigne 50
- **Mosaic of Milk Fed Poularde, Foie Gras and Celery Root, Black Truffle Jus**
Mosaïque de Volaille, Foie Gras et Céleri, Jus à la Truffe 55
- **Hamachi Carpaccio, Golden Oscetra Caviar, Cauliflower, Lemon Sabayon**
Carpaccio d’Hamachi, Caviar d’Osciètre, Choux Fleur, Sabayon au Citron 85
- **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 68
- **Foie-Gras “en Papillote” and Radish Bouillon**
« Radis-Foie » 68

LES POISSONS

- **Crispy Sea Bass with Delicate Spices**
Bar en Ecailles Grillées aux Epices Douces 90
- **Dover Sole Roasted on the Bone, Baby Leek, Potato Pavé and Smoked Seaweed Butter**
Tronçon de Sole Rôtie, Jeune Poireaux, Pressé de Pommes de Terre au Beurre d’Algues Fumées 85
- **Brittany Blue Lobster, Autumn Vegetables and “Jus à la Bordelaise”**
Homard Bleu de Bretagne, Légumes d’Automne et Jus à la Bordelaise 120
- **Côte de Gros Turbot with Black Pepper, Wild Mushrooms and Jus “Terre et Mer”**
Côte de Gros Turbot rôtie aux poivres, Champignons Sauvages et Jus « Terre et Mer » 95

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 80
- **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) 160
- **Crispy Veal Sweetbreads, Petite Potato and Black Truffle Sandwiches**
Ris de Veau Rissolés, “Petits Chaussons” de Pommes de Terre et Truffes 75
- **American Prime Beef Tenderloin and Paleron “à la Française”**
Filet de Boeuf et Paleron Américains « à la Française » 75

MENU PRESTIGE
290 per person
Menu served for the entire table

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

- **“Colors of Caviar”**

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

- **Foie-Gras “en Papillote” and Radish Bouillon**
« Radis-Foie »

- **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

- **Mallard Duck “Poached-Roasted”,
Root Vegetables with Smoked Seaweed Butter**
Colvert « Poché - Grillé » Farce sous la Peau », Racines au Beurre d’Algues Fumées

- **Sélection de Fromages Affinés**

- **Melon**
Melon

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

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

- **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

- **Scallops “à la Plancha”, Leek “Fondant-Croquant”, Potato and Black Truffle Vinaigrette**
*Coquilles St. Jacques à la plancha,
Poireaux « Fondant-Croquant », Vinaigrette de Pommes de Terre à la Truffe Noire*
OR

- **Poussin « à la Broche », Black Truffle, Fingerling Potatoes and Chanterelles**
Poussin « à la Broche » Truffé sous la Peau, Pommes de Terre Ratte et Girolles

- **Chocolate**
Chocolat