

# SET DINNER



## TRIO 3 COURSE

- STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

\$438

## GOURMET 4 COURSE

- STARTER, SOUP, MAIN COURSE AND DESSERT

\$488

### PREMIUM WINE PAIRING

2 Glasses of Fine Wine \$ 190  
3 Glasses of Fine Wine \$ 270  
4 Glasses of Fine Wine \$ 360

### ENTRÉE STARTER

SALADE DE LA MER ET ÉCUME DE CREVETTES  
SALAD OF THE SEA WITH SHRIMP ESPUMA

DECLINAISON AUTOUR DU FOIE GRAS  
FOIE GRAS IN MANY WAYS

JAMBON CRU, JAMBON CUIT, OEUFS CASSÉS ET PETITS CROUTONS  
PREMIUM SPANISH HAM IN SOFT AND CRISPY STYLE  
WITH SCRAMBLED EGGS OF THE FARM

SALSA DE MANGUE ET AVOCATS À LA VIANDE DE CRABE ET VINAIGRETTE AU FRUITS DE LA PASSION  
MANGO, AVOCADO SALSA  
WITH CRAB MEAT AND PASSION FRUIT VINAIGRETTE

POÊLÉE DE PALOURDES ET ENCORNETS AU BEURRE MAITRE D'HÔTEL  
PAN FRIED SQUID AND CLAMS  
WITH "MAITRE D'HOTEL" BUTTER AND POTATO CHIPS

### SOUPE SOUP

LA SOUPE DE JEAN PIGNON  
LA PAROLE SIGNATURE :  
TRUFFLE AND MUSHROOM SOUP

BOUILLON DE POISSON ET SA PETITE GARNITURE MÉDITERRANÉENNE  
FISH CONSOMMÉ WITH MEDITERRANEAN GARNISH



No MSG is used in the process of cooking

### PLATS PRINCIPAL MAIN COURSE

BOEUF GRILLÉ, CHAMPIGNONS GÉANT, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET JUS DE VIANDE RÉDUIT  
AMERICAN PRIME RIB EYE BEEF "A LA PLANCHA"  
WITH GIANT MUSHROOM, MASHED POTATOES  
AND RED WINE GRAVY SAUCE

RISOTTO AUX PORC IBERIQUE, CROUSTILLANT DE LARD, ET PETITS LÉGUMES FUMÉ AUX THYM FRAIS  
IBERICO PORK RISOTTO  
WITH SMOKED VEGETABLES AND FRESH THYME

LE CRABE ET LA COURGETTE À LA SAUCE COCO VIN BLANC CITRONNELLE  
ET PETIT FEUILLETÉ AUX SESAME NOIR  
ALASKA KING CRAB AND ZUCCHINI  
WITH WHITE WINE COCO LEMONGRASS SAUCE  
AND BLACK SESAME PUFF

SAUMON, SAINT JACQUES ET CAROTTES TOUT SIMPLEMENT !  
PAN FRIED SALMON AND SCALLOPS  
WITH CARROT FOR A SWEETIE HARMONY !

SOURIS D'AGNEAU CONFITE APICIUS, PURÉE DE PETITS POIS ET POMMES VIOLETTES CROUSTILLANTE  
LAMB SHANK APICIUS, MASHED GREEN PEAS  
AND CRISPY PURPLE POTATOES

CUISSE DE CANARD CONFITE POÊLÉ AUX ASPERGES, GROS RAISINS ET ÉCHALOTES CONFITES  
DUCK LEG CONFIT WITH ASPARAGUS,  
BIG GRAPES AND CONFIT SHALLOTS

TRIO DE PÂTES AU HOMARD ET JUS CRÉMÉ VIN BLANC CIBOULETTE  
LOBSTER PASTA TRIO WITH CREAMY WHITE WINE CHIVES SAUCE

### DESSERTS DESSERT

LE SNICKERS À MA FAÇON !  
THE SNICKERS IN MY WAY !

LE TOUT FRAISE !  
ONLY STRAWBERRY !

LE SOUFFLÉ CHOCOLAT, CRUMBLE DE BANANE ET GLACE VANILLE  
CHOCOLATE SOUFFLÉ, BANANA CRUMBLE AND VANILLA ICE CREAM

GENOISE TOUTE CHAUDE ET GOURMANDISE CHOCOLAT VANILLE  
HOT SPONGE CAKE WITH CHOCOLATE AND VANILLA

LE BOL DE GLACE IN XXL SIZE !  
ICE CREAM BOWL IN XXL SIZE ! ( SHARE FOR TWO)

LA PIZZA DE FRUITS FRAIS  
FRESH FRUIT PIZZA (SHARE FOR TWO)

10% service charge