



SOUPS

Bisque de homard canadien « à la Gremolada » Canadian lobster bisque served with chopped garlic, parsley and citrus zest	430
✓ Soupe de châtaigne, Xeres et laitue romaine ✓ Chestnut soup, sherry vinegar and romaine lettuce	370

APPETIZERS

Rillettes de confit de canard et foie gras, variation autour du radis et gingembre Duck confit and foie gras rillettes served with ginger & radish chutney	1090
Gelée de Couteaux, légumes croquants marinés et mousse d'oursin Razor clams in their gelée with savoy cabbage and sea urchin cream	690
Huitres « spéciales » Gillardeau no.2, pomme croquante, nage de concombre et sorbet au tamarin Gillardeau no.2 special oysters, crunchy apple, cucumber nage and tamarind sorbet	930
✓ Ravioles de légumes oubliés, huile d'herbes et jus brun végétal aux arômes de café Arabica ✓ Root vegetable ravioli, herb oil and Arabica coffee sauce	620

Prices are net and inclusive of 10% service charge and applicable government tax.

MAIN COURSES



Umemadai à la vapeur, julienne de céleri rave et beurre de truffe Steamed umemadai served with celeriac julienne and truffle butter	2400
Matelote de sole à la Normande, duxelle de champignon et coquillages Rolled filet of sole with prawn mousseline, Portobello duxelles, clams and Normande sauce	1980
Noix de Saint-Jacques, hokkigai, fondue de poireaux, pommes de terre confites et émulsion au safran Plancha-seared Miyagi scallops, Hokkigai, leek fondue, potato confit and saffron emulsion	1660
Filet de bœuf de Kamui poêlé, purée de carotte et pomme, jus au romarin Pan-seared Kamui beef fillet served with carrot and apple purée, rosemary jus	2550
Ballotine d'échine de porc fermier confit, déclinaison de haricots borlotti et girolles Farmed pork confit ballotine served with a borlotti bean variation and girolle mushrooms	1280
Mignon d'autruche poêlé, Parmentier de légumes violets en aigre-doux et agrumes Pan-seared ostrich served with a sweet and sour vegetable Parmentier and citrus	1310
✓ Ruban de pâtes à la courge butternut, champignons, sacha inchi et jus blond de légumes ✓ Butternut squash pasta serpentine with mushroom, sacha inchi and vegetable jus	840

Prices are net and inclusive of 10% service charge and applicable government tax