

## ~ Les Prémices de L'automne ~

### LES ENTRÉES / APPETIZERS

<b>Le Homard bleu</b>	<b>\$134</b>
<i>délicatement cuisiné au court bouillon, guacamole d'avocat pimenté aux pousses de jeunes légumes sur une eau de tomate Rose de Berne</i>	
<b><i>Britany blue lobster on delicate guacamole with crunchy baby vegetables</i></b>	
<b>La Langoustine de petite pêche</b>	<b>\$138</b>
<i>en timbale de haricots verts, jaune d'oeuf juste tiédi aux graines de caviar impérial dans un bouillon crémeux au noilly prat</i>	
<b><i>Scampi timbale of haricots vert, gently cooked egg yolk topped with Imperial caviar</i></b>	
<b>Le Chou-Fleur</b>	<b>\$68</b>
<i>entier rôti au corail de homard fleuri de châtaignes de mer aux herbes glacées</i>	
<b><i>Cauliflower roasted in lobster roe accompanied with sea urchin and leaves of ice plant</i></b>	
<b>Le Macaroni</b>	<b>\$108</b>
<i>gratiné, une fine farce mitonnée au céleri et truffe noire de Tasmanie, sauce périgieux</i>	
<b><i>Macaroni cheese gratin of black truffle, celeriac and foie gras, sauce périgieux</i></b>	

### LES PLATS / MAIN COURSES

<b>Les Spaghettis</b>	<b>\$188</b>
<i>œuf à la coque sans coque aux langues d'oursins et caviar impérial de Sologne</i>	
<b><i>spaghetti topped with a soft boiled egg, fresh sea urchin and Imperial caviar</i></b>	
<b>Le Homard Bleu</b>	<b>\$158</b>
<i>en cocotte lutée et ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de « Sarawak », primeurs d'automne</i>	
<b><i>Baked lobster in a cocotte with Sarawak black pepper sauce, autumn vegetables</i></b>	
<b>Le Kinki</b>	<b>\$168</b>
<i>étuvé à l'huile de curry sur une fondue de caviar d'aubergine épicée aux légumes de Provence</i>	
<b><i>Kinki fillet with curry oil on a spicy eggplant caviar and Provencal vegetable</i></b>	
<b>La Pintade de la Cour D'Armoise</b>	<b>\$348</b>
<i>soigneusement dorée au sautoir, succ de cuisson au Château-Chalon, pommes fondantes comme un confit aux cèpes</i>	
<i>(pour 2 pers, 60 minutes d'attente)</i>	
<b><i>Guinea Fowl from la Cour D'Armoise carefully golden-baked, cooking juice with Château-Chalon and cepe mushrooms</i></b>	
<b>Le Veau de Lait</b>	<b>\$160</b>
<i>le filet en duo de foie gras en une interprétation "Rossini", escorté d'une salade pastorale</i>	
<b><i>Milk fed veal and foie gras "Rossini" style, pastorale salad</i></b>	
<b>L'Agneau de Lait</b>	<b>\$148</b>
<i>selle et carré rôtis, crépinette d'abats nobles, risotto en habit vert d'herbes fraîches</i>	
<b><i>Roasted milk fed baby lamb rack and saddle, served with fresh herbs risotto</i></b>	

*\* Commande d'un plat principal par personne requise \**

*\* Minimum order of one main course per person is required \**