

## EARLY WINTER 2019 MENU SAMPLE

### 4-COURSE 185

---

#### POUR COMMENCER

*royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion au Maury "Vieilles Vignes"*  
**Foie gras Royale, parmesan foam, emulsion of Maury "Vieilles Vignes"**

#### ••• 1st COURSE •••

##### LA SAINT-JACQUES

*citronnée en carpaccio, langues d'oursins et salade de racine d'Hiver*  
**Scallop carpaccio, urchins, seasonal radishes salad**

#### ••• 2nd COURSE •••

##### LES HARICOTS COCO DE PAIMPOL

*cuisinés aux coquillages, émulsion exotique au curcuma*  
**French beans "Coco de Paimpol", shellfish, exotic turmeric flavored emulsion**

#### ••• MAIN COURSE (CHOICE OF) •••

##### LE CABILLAUD

*au caviar, jeune poireau et sauce Champagne*  
**Icelandic cod, caviar, baby leek, Champagne sauce**

##### LA CANETTE

*de Long Island laquée aux épices, poires pochées au vin rouge et céleri fondant*  
**Spiced Long Island duck, pear poached in red wine sauce, celeriac**

•••

##### LES CANNEBERGES

*pochées aux zestes d'oranges, sorbet à la pomme verte et espuma de kalamansi*  
**Poached cranberries, green apple sorbet, kalamansi foam**

#### ••• DESSERT •••

##### LE CHOCOLAT SENSATION

*crémeux onctueux au chocolat Guanaja, glace au chocolat blanc et émiétté de biscuit Oréo*  
**Guanaja chocolate crémeux, white chocolate ice cream, Oreo cookie crumble**