

Les Entrees

Tourchon de Foie Gras

\$25

Foie Gras Tourchon with quince Aspic

Belon huîtres sur la demi-coquille avec Champagne Mignonette \$20

Belon Oysters on the half shell with Champagne Mignonette

Addition of Caviar \$15

Langres avec Champagne \$25

Langres with Champagne (a tradition in Champagne)

Plats Principaux

Fillet de Soles Brillat-Savarin

Poached Dover Sole with Lobster Mousse, Black Truffles, Spinach & Lobster sauce

\$52

Noir risotto aux truffes, feuille d'or et truffes blanches côté de la table rasée

Black truffle risotto, Silver Leaf & Black Truffles Shaved Tableside

Duck Leg Supplement \$16

\$50

Grenadives de Veau

Veal Cutlets with Rutabaga, Blue Foot Mushrooms & Veal Jus

\$45

Les Desserts

Le chocolat blanc pot de crème \$12

White chocolate Pot de Crème with strawberries

Mille-Feuille a l'Orange

Puff Pastry, Pastry Cream & Candied Orange with Chocolate Sorbet