



---

## LES HORS D'OEUVRES

---

### \*Saumon Fumé Balik

*Balik Smoked Salmon with Trio of Blinis, Dill-Normandy Cream, Calamansi Citrus Jelly*

### Salade de Crabe d'Alaska

*Alaskan King Crabmeat with Citrino Olive Oil wrapped in Daikon Radish, Chartreuse-Infused Melon Juice*

### Soufflé aux Fromages

*Emmenthal-Blue Cheese Soufflé with Soubise Sauce*

### Chartreuse Garlic Escargots

*Sautéed Snails with Garlic, Herb Purée, Braised Rutabaga, Anchovy & Pommery Mustard Cream*

### Tarte Tatin aux Artichauts

*Artichoke Tart, Black Truffle Frangipane, Normandy Cream*

### \*Steak Tartare et Caviar

*Hand-Cut Black Angus Beef Tartare, Hazelnut Oil, Sturgeon Caviar, Dijon Mustard Dressing*

### \*Terrine de Foie Gras au Sauternes

*Duck Foie Gras Terrine with Sauternes Jelly, Toasted Brioche, Caramelized Apricots*

### Mesclun et Chips de Légumes

*Mesclun Salad with Radishes & Root Vegetable Chips, Lemon Vinaigrette*

### Salade de Betteraves et Vinaigrette aux Truffes

*Beetroot Salad, Fresh Goat Cheese Cream, Black Truffle Dressing*

---

## LES SOUPES

---

### Bisque de Homard à l'Armagnac

*Lobster Bisque with Armagnac*

### Consommé Chartreuse

*Beef Consommé with Tomato Aspic, Mushroom Royale, Foie Gras Ravioli*

### Velouté de Champignons à la Truffe

*Mushroom Veloute, Truffle, Garlic Confit*



---

## LES POISSONS

---

### \*Sole Grenobloise

*Dover Sole with Lemon, Capers, Beurre Meunière, Parsley Potatoes*

### \*Filet de Flétan, Barigoule de Fenouil, Tapenade Citron Artichaut, Olive Verte

*Fillet of Halibut, Braised Fennel, Lemon-Artichoke Tapenade, Green Olives*

### \*Coquilles Saint-Jacques Poêlées et Chorizo

*Seared Scallops topped with Chorizo, Butternut Squash Spaghetti, Champigny Sauce*

### \*Queue de Homard Rôtie, Mousseline de Saint Jacques, Asperges, Bouillon D'Amandes

*Baked Lobster Tail & Scallop Mousse, Asparagus, Almond Broth*

---

## LES VIANDES

---

### \*Filet de Canard aux Navets et Cerises

*Seared Barbary Duck Breast, Glazed Turnips, Candied Morello Cherries, Sour Cherry Mustard*

### Suprême de Volaille aux Morilles

*Chicken Supreme with Morels & Aged Comté Cheese Crust, Fine Champagne Cognac & Crayfish Sauce, Braised Salsify*

### \*Filet De Veau, Endives Braisées, Condiment Raisin Aigre-doux, Jus de Veau aux Noix

*Roasted Milk-Fed Veal Fillet, Braised Endive, Grapes Chutney, Walnut-Veal Jus*

### \*Tournedos de Boeuf Grillé Rossini, Brioche, Royale à La Truffe, Foie Gras Pôelé, Sauce Périgourdine

*Beef Tenderloin Rossini, Brioche, Truffle Royale, Seared Foie Gras, Sauce Périgourdine*

### \*Carré d'Agneau en Persillade

*Roasted Rack of Lamb with Rosemary Persillade & Chickpea Fritters*

---

## LE PLAT VEGETARIEN

---

### Asperges Blanches de Sologne Gratinées à la Viennoise

*White Asparagus Viennoise, Morel Cream, Jura Vin Jaune Infusion*

---

## LES ACCOMPAGNEMENTS

---

Creamy Mashed Potatoes

Steamed Rice

Asparagus

Sautéed Mushrooms

Haricots Verts

Pommes Gaufrettes

Pommes Dauphine