

~ *Le Printemps* ~

LES ENTRÉES / APPETIZERS

Le Crabe de Zuwai <i>et un blanc manger d'asperge blanche sur un velours de tomate épicé</i> Zuwai Crab on a white asparagus panacotta and spiced tomato coulis	\$118
La Morille de Printemps <i>farcie, inflorescence relevée à l'infusion mousseuse de foie gras d'oie</i> Stuffed seasonal Morel mushroom on a warm foie gras emulsion	\$78
Le Chou-Fleur <i>entier rôti au corail de homard fleuri de châtaignes de mer aux herbes glacées, escorté d'une bisque coraline</i> Cauliflower roasted in lobster roe accompanied with sea urchin and leaves of ice plant	\$98

LES PLATS / MAIN COURSES

Les Spaghettis <i>œuf à la coque sans coque aux langues d'oursins et caviar impérial de Sologne</i> Spaghetti topped with a soft boiled egg, fresh sea urchin and Imperial caviar	\$188
La Sole « de Petit Bateau » <i>iodé aux oursins d'Hokkaido, primeurs de printemps aux diamants noirs</i> Line caught dover sole, Hokkaido Bafun sea urchin, spring vegetables	\$148
Le Veau de Lait Fermier <i>cuit en côte au plat, macaronade d'asperges vertes au jus gras (pour 2 pers, 60 minutes d'attente)</i> Milk fed veal chop, macaroni timbale of Provence green asparagus	\$318
Le Pigeon de Pornic <i>soigneusement dorée au santoir, suc de cuisson « à la diable »</i> <i>onctueuse purée de carottes des sables</i> Pornic Pigeon carefully golden baked, cooking juice « à la diable », sand carrots purée	\$128

* Commande d'un plat principal par personne requise *
* Minimum order of one main course per person is required *