

# ~ Menu Privilège Printanier ~

Imaginé et réalisé par Vianney Massot

\$398

Optional Premium Wine Pairing Experience 288\$

Optional Wine Pairing 188\$

—

## *Pour commencer*

**Le Caviar « Grand Cru de l'Impératrice »**

*en symphonie soyeuse de petits pois de Galis*

*Imperial caviar from Sologne on a delicate symphony of petit pois from Galis*

~\*~

**Le Crabe de Zuwai**

*et un blanc manger d'asperge blanche sur un velours de tomate épicé*

*Zuwai Crab on a white asparagus panacotta and spiced tomato coulis*

**La Morille de Printemps**

*farcié, inflorescence relevée à l'infusion moussieuse de foie gras d'oie*

*Stuffed seasonal Morel mushroom on a warm foie gras emulsion*

**La Sole « de Petit Bateau »**

*iodé aux oursins d'Hokkaido, primeurs de printemps aux diamants noirs*

*Line caught dover sole, Hokkaido Bafun sea urchin, spring vegetables*

**L'Agneau de Lait**

*en côtelettes dorées à la fleur de thym au jus gras, macaronade d'asperges vertes au jus gras*

*Milk fed lamb rack roasted with fresh thyme, macaroni timbale of Provence green asparagus*

**OR**

**Le Veau de Lait Fermier**

*cuit en côte au plat, macaronade d'asperges vertes au jus gras (for 2 persons suppl.\$196)*

*Milk fed veal chop, macaroni timbale of Provence green asparagus*

~\*~

**Les Fromages de France**

*frais et affinés*

*Our choice of french cheese selection*

~\*~

**Le Concombre**

*et la pomme infusée, délicat granité au thym*

*Infused green apples, lemon thyme granite and cucumber sorbet*

**Le Nid d'Abeille**

*en meringue avec un parfait au miel enrobé d'une mousse de yuzu rafraîchie au citron*

*Crispy meringue filled with honey parfait, refreshing lemon sorbet and yuzu mousse*

~\*~

**Le Café – Le Thé**

*escortés de mignardises*

*Coffee or tea served with mignardises*

*\*Le menu est servi pour l'ensemble de la table\**

*\*The menu is required for the entire table\**