



Le Menu du Chef

L' Amuse Bouche



L'Artichaut

Artichoke & Mache Salad, Mustard & Shaved Truffle

Or

Les Huitres

Warmed Oysters, Tartare, Truffle & Lemon Butter, Sago



Le Foie Gras

*Pan Fried Foie Gras, Goose Breast Slices, Grapes, Salsify,
Sauce Château-Chalon*



Le Pigeon

Roasted Pigeon Gauthier, Eggplant, Berries, Black Garlic, Salmis Sauce



La Mure

Blackberry Cake, Vanilla Chantilly, Grand Marnier Ice Cream



Petits Fours

\$ 1,188