

Le Réserve

Le Gazpacho

Gazpacho de tomate jaune & rouge de Provence, glace au chèvre et poivre d'Espelette

Gazpacho of yellow & ripe red tomato,
ice-cream of fresh goat cheese and Espelette peppercorn — 13.60€/ \$19.00

La Bisque

*Bisque de langouste aux saveurs des îles, badiane & gingembre
gougère au sel Noir, émulsion au rhum "La Samanna"*

Local lobster bisque with ginger & star anis,
gougère with black salt, emulsion of "La Samanna" rum — 15.70€/ \$22.00

La Tomate

La tarte fine de tomate à la mozzarella Buffalo, salade de roquette et crème de balsamique

Fine tart of tomato & buffalo mozzarella, arugula leaf and balsamic cream — 17.20€/ \$24.00

Le Carpaccio

*De thon des îles & lambi attendri aux agrumes,
salade de papaye, croustillant de plantain, vinaigre à la mangue*

Island Ahi tuna with conch, Carpaccio style, marinated with citrus,
salad of green papaya, plantain chips, mango vinegar from Italy — 20.00€/ \$28.00

La Terrine

*Terrine d'artichauts et jeunes poireaux, fine ratatouille,
émulsion de shiitake & Saké, cresson de Shiso*

Chilled terrine of artichokes and baby leeks, fine ratatouille,
émulsion of shiitake & Saké, Shiso watercress — 17.20€/ \$24.00

Le Foie Gras

*Foie Gras poêlé - de la ferme de Jean Sarthe
réduction de vinaigre de figue,
brunoise de poires d'Anjou et dés de céleris, perles de gingembre*

French Foie Gras artisan style - from the farm of Jean Sarthe
reduction of fig vinegar,
diced Anjou pears & celeriac, pearls of ginger — 30.00€/ \$42.00

Les Tortellinis

*De gambas & Portobello, bouillon à la citronnelle et coriandre,
tombée de choux de Napa*

Tortellini of gambas & Portobello mushroom, lemongrass and coriander broth,
sauté of Napa cabbage — 27.20€/ \$38.00

Les Gnocchis

*Gnocchi à la crème de truffe, poêlé de petites tomates et fèves,
fondant de Mascarpone & échalote confite*

Potato Gnocchi, truffle cream, poêlé of baby tomatoes and lima beans
quenelle of Mascarpone & comfit shallot — 18.60€/ \$26.00

Salade de Rungis

*Bouquet de salades du Marché & herbes de notre Jardin,
vinaigrette à l'échalote et moutarde de Dijon "Fallot"*

Mesclun of Garden greens & herbs from our Garden,
simple vinaigrette of shallot and "Fallot" Dijon mustard — 13.60€/ \$19.00

Le Loup de Mer

*Filet de bar du Chili braisé à l'huile d'olive de Provence,
fenouil caramélisé & pomme de terre ratte à la noix,
émulsion à l'amande Marcona, menthe fraîche du Jardin, huile de paprika fumé*

Braised Chilean sea bass filet with olive oil from Provence, caramelized fennel & "ratte" potatoes with nuts, almond émulsion, fresh mint from the Garden, smoked paprika oil — 34.30€/ \$48.00

Le Thon

*Son pavé, poêlé, roulé aux herbes et son flan aux aubergines, olives de Provence,
petites courgettes grillées, réduction d'hibiscus & Verjus*

Local tuna seared & brushed with herbs, custard of roasted eggplants, olives from Provence grilled zucchini, reduction of hibiscus flower & Verjus — 34.30€/ \$48.00

Le Mahi-Mahi

En filet, grillé,

*ravioli de patate douce & curry vert, pousse d'épinards croustillant,
pesto de roquette et noix de Macademia, huile de tomate et safran*

Filet of Mahi-Mahi, grilled, ravioli of sweet potato & green curry, crispy spinach, pesto of arugula and Macademia nuts, sundried tomato oil and saffron — 34.30€/ \$48.00

Les Saint-Jacques & Gambas

St Jacques & Gambas de Madagascar,

gratin de christophene et Pithivier de champignons, coulis de poivrons rôtis, jus au poivre vert

Sea scallops & big shrimp from Madagascar, gratin of chow-chow and "Pithivier" of mushroom, roasted bell pepper coulis, green pepper corn jus — 38.60€/ \$54.00

L'Agneau

Carré d'agneau en rouleau de légumes,

Soubise d'oignons de Vidalia & Tarte St André, jus de morilles et thym

Rack of lamb rolled with a julienne of eggplant & zucchini, purée of Vidalia onions, Tart St André, thyme and morel mushroom natural jus — 35.00€/ \$49.00

Le Veau

Joue de veau en "daube Niçoise",

Socca et tapenade, citrons confits, petits légumes farcis

Braised veal cheeks with Provencal wine & preserved lemon, crispy chick peas cake, assorted seasonal vegetables filled with tomato and basil — 33.60€/ \$47.00

Le Boeuf

*Filet de black Angus, moëlle rôtie au Sel de Guérande,
sauce Béarnaise décomposée, haricots vert & salsifis à l'ail fumé d'Arleux,
bouchée de pomme de terre à la crème*

Black Angus center cut filet, roasted bone marrow with Sel de Guérande, deconstructed sauce Béarnaise, french beans & salsifis with smoked garlic from Arleux special baked potatoes with light cream — 35.00€/ \$49.00

La Volaille

Demi Poulet de ferme en cocotte façon "Grand-Mère", croûtons de Pain de Campagne,

Half farm braised Yellow Chicken, deboned, served with pearl onions, mushroom & bacon, Country bread croûtons — 34.30€/ \$48.00

Le Canard

La cuisse confite, poitrine rôtie, réduction de Vinaigre de Xeres & miel, Coco Tarbais, asperges

Comfit duck leg, roasted breast, reduction of Xeres Vinegar & honey, white coco beans from Tarbes, green asparagus — 35.00€/ \$49.00

René Bajoux – Executive Chef / **Vergan Roberts** – Executive Sous-Chef

Prix net - Net price / €1 = \$1.40

Veuillez ne pas utiliser les téléphones portables au Restaurant / Kindly refrain from using cell phones in the restaurant
Le cigare et la pipe sont interdits dans le restaurant / Cigars and pipe smoking are not allowed in the restaurant