

O'

À LA CARTE MENU

Sample Menu (subject to change)

COLD APPETIZERS

STEAMED SCAMPI

OSSETRA CAVIAR, SHELLFISH GELÉE, CORAL MAYONNAISE

vapeur de langoustines au caviar osciètre, gelée de crustacés, mayonnaise coraline

125

SUMMER VEGETABLE SALAD

AVOCADO AND TOMATO INFUSION, GERANIUM, OLIVE OIL

salad de légumes d'été, avocat et infusion de tomates, géranium, huile d'olive

45

CARPACCIO OF "KONBUJIME" MADAI (2 oz)

FINGER LIME AND SEAWEED

madai "konbujime" en carpaccio, citron et algues

55

A TASTE OF ALL THREE APPETIZERS

dégustation des trois entrées

75

HOT APPETIZERS

SEAFOOD ROYALE

SCALLOP, KUMAMOTO OYSTER, UNI, WILD FENNEL EMULSION

royale de crustacés, noix de Saint-Jacques, oursin, huître de kumamoto,
émulsion de fenouil sauvage

80

CARABINEROS SHRIMP AND CHICKEN WINGS

LEMONGRASS CONSOMMÉ, SPRING ONION AND GINGER TORTELLINI,
FRESH AROMATIC HERBS

crevette royale et ailerons de poulet, consommé à la citronnelle,
aromates et herbes fraîches

50

MAIN COURSES

LOBSTER IN TWO SERVICES

ROASTED TAIL, CHAMBERTIN SAUCE, JUNIPER AND BONE MARROW
CLAWS IN BARBECUE, RED CABBAGE SALAD, BERRY BÉARNAISE
homard en deux services
queue de homard rôtie, sauce au chambertin et genièvre, os à moelle
pincés de homard au barbecue, salade de chou rouge et béarnaise aux baies
80

HALF-SMOKED SALMON

WASABI NAGE, SHIITAKE, CRISPY SKIN
nage de wasabi, champignon shiitake, peau croustillante
85

FARM-RAISED CHICKEN FRICASSÉE

VIN JAUNE, ARTICHOKE AND ROASTED MATSUTAKES, NATURAL JUS
fricassée de volaille fermière au vin jaune,
coeur d'artichaut et matsutakes rotis, jus naturel
70

IMPERIAL BONE-IN RIBEYE *(For Two)*

ROSEMARY, BONE MARROW, PEA AND MATSUTAKES
côte de boeuf "imperial" cuite à l'étouffée au romarin,
os à moelle, petit pois et matsutakes
285

CART SERVICE

SELECTION OF ARTISANAL CHEESES

WALNUT BREAD, ACCOUTREMENTS
35 per person

HERBAL TEA INFUSION

HERBS FROM MARIN ROOTS FARMS, SELECTION OF HONEYS
15 per teapot

CAFÉ BRULOT

J.M. RHUM AGRICOLE, BERTOUX BRANDY, GREEN CHARTREUSE,
LA COLOMBE FRENCH PRESS COFFEE, SPICES, PINEAPPLE-CHARTREUSE CREAM
30 (*Minimum 2*)

A 20% service charge will be added for all food and beverages
*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shell-
fish, or eggs may increase your risk of foodborne illness,
especially if you have certain medical conditions