

## REFLEXIONS A LA CARTE MENU

### APPETISERS

<b>Carpaccio de saumon au pesto de basilique, riviera de légumes, petite salade et sauce légère a la betterave</b> Salmon carpaccio with basil pesto dressing vegetable Riviera, baby salad and light beetroot sauce	450
<b>Salade de crabe des neiges d'Alaska à la moutarde ancienne, œuf de caille poché, crudités de légumes et espuma d'asperge vert en coquille</b> Alaskan king crab salad with old aged mustard, poached quail egg, raw sliced vegetables and green asparagus espuma in shell	620
<b>Homard du Maine en vinaigrette framboisée, tarte fine de légumes du potager à la tomate concassée et petite salade</b> Maine lobster with raspberry dressing, fine crispy tart with garden vegetables, tomato compote on a baby salad	1,500
<b>Terrine de foie gras et gelée de cerise, compote d'échalote au vin rouge et coulis de grillots</b> Foie gras terrine with cherry jelly, red wine shallot compote and morello cherry coulis	750
<b>Noix de St-Jacques à la truffe noire, endive au jambon blanc de Paris rôti, petite salade printanière et émulsion d'amande</b> Pan seared scallops with black truffle, endive wrap with Paris ham, spring salad and almond emulsion	520
<b>Cuisses de grenouille au sésame, flan Mosellan au persil, gousse d'ail confite et jus de cuisson</b> Frog legs fricassée with sesame, Mosellan custard with parsley, garlic confit and cooking jus	480
<b>Raviole d'herbes fraiche et fromages de chevre, fricassée de sot l'y laisse de volaille et émulsion de parmesan</b> Fresh green herbs and goat cheese ravioli, oyster poultry fricassée and Parmesan emulsion	560
<b>Fricassée d'escargots de Bourgogne à la Provençale, tomates confites, beurre à l'ail et croûtons dorés</b> Burgundy snails fricassée Provence style, sun dried tomato, garlic parsley butter sauce and crispy crouton	480
<b>Foie gras poêlé sur une mangue rôti au rhum Jamaïcain, mesclun de micro salade et émulsion au vin rouge d'épice</b> Pan seared foie gras on roasted mango with Jamaican rum, mixed micro salad and spiced red wine emulsion	950
<b>Tourte de foie gras, canard confit et salade printanière</b> Baked foie gras pie, duck confit and spring salad	780
<b>Dégustation de hors d'œuvres Terrine de foie gras, ravioli de chevre et herbes, salade de crabe d'Alaska, cuisse de grenouille, bisque de homard</b> Appetiser combination platter Foie gras terrine, goat cheese ravioli and herbs, Alaskan king crab salad, roasted frog leg and lobster bisque soup	690
<b>SOUPS</b>	
<b>Consommé de bœuf, brunoise de légumes, spaghetti à la truffe noire</b> Beef consommé with brunoise vegetable and black truffle spaghetti	450
<b>Bisque de homard du Maine crémeuse et son médaillon, émulsion de lait</b> Creamy lobster bisque soup with médaillon, fresh milk emulsion	450
<b>Velouté de châtaignes forestière, tortellini de canard confit, petit champignons et huile de truffe noire</b> Forest chestnut veloute, duck tortellini, baby mushroom and black truffle oil	480

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

## FISH & SEAFOOD DISHES

<b>Filet de rouget en croûte de légumes multicolore, lamelles de carottes et courgettes, purée de persil et sauce au vin blanc</b> Red mullet fillet with multicolor vegetable crust, sliced carrot and zucchini, parsley puree and white wine sauce	920
<b>Dos de cabillaud rôti au chorizo d'Espagne, piperade de poivron, artichaut à l'oriental et sauce au vin blanc</b> Roasted snow fish with Spanish chorizo, pepper piperade, oriental style artichoke and white wine sauce	990
<b>Filet de turbot rôti au jus et romarin, duxelle de champignons sauvage, asperges verte au comté et jus au cumin</b> Filet of turbot roasted in rosemary sauce wild mushroom compote, green asparagus with comté cheese and cumin flavor jus	940
<b>Filet de sole de Noirmoutier truffée en croute de pomme de terre, ragout de fève à l'échalote, pousse d'épinard en salade et jus de viande truffé</b> Filet of sole from Noirmoutier in potato crust fava bean ragout with shallot, baby spinach salad and truffle sauce	1,400
<b>Civet de homard du Maine au piment d'Espelette, petits légumes du potager et Jambon Serrano</b> Maine lobster civet with Espelette pepper, baby garden vegetables and Serrano ham	1,500
<b>MEAT &amp; POULTRY</b>	
<b>Ragout de pintade aux morilles crémees, crevette au lard fumé et lasagne au parmesan</b> Guinea fowl ragout with creamy morel mushroom, crayfish with smoked bacon and Parmesan lasagne	1,200
<b>Filet d'agneau en croûte de champignons, cannelloni de courgette et ratatouille, artichaut violet et piment Pequillos</b> Lamb filet with mushroom crust, cannelloni of zucchini and ratatouille, purple artichoke and Pequillos pepper	1,300
<b>Filet de veau rôti à la moutarde à l'ancienne, légumes d'automne et champignons au jus et chartreuse de choux aux fruits</b> Filet of veal roasted with grainy mustard, autumn vegetables and mushroom with jus, cabbage chartreuse with fruits	1,600
<b>Canard de Challans au miel et poivre rare, petits navets et betteraves glacées et figue roti à la graisse de foie gras</b> Honey peppered glazed Challans duck breast, roasted baby turnip and beetroot, roasted fig in foie gras fat	1,500
<b>Poitrine de pigeon sauvage rôtie, cuisse en pastilla de foie gras, choux de Bruxelles truffés et petites carottes glacées</b> Roasted pigeon breast and leg in duck liver pastilla, black truffle, Brussels sprout and glazed baby carrots	1,300
<b>Duo de bœuf, filet grillée et joue braisée sur lit de choux fleur, fricasse de champignons des bois et cromesquis de légumes à la noisette</b> Beef duo, grilled tenderloin and braised cheeks on a bed of cauliflower forest mushroom fricassée and vegetable hazelnut cromesquis	1,900
<b>Sélection de garnitures : Pommes de terres rôties à l'ail, fricassée de légumes sautés, purée de pommes de terre, jeunes pousses d'épinard sautées,</b> Side dishes: Roasted garlic potatoes, fricassée of vegetables, mashed potatoes, sautéed spinach	180

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

## SWEET TEMPTATIONS

<p><b>Tarte aux pommes et sauce caramel,</b>  <b>glace au lait frais maison</b>          Apple tart with caramel sauce,          home made fresh milk ice cream  <i>Discovery awaits: Calvados Père Magloire, Normandie</i></p>	450
<p><b>Ananas rôti rhum et vanille,</b>  <b>meringue légère et sorbet citron vert</b>          Roasted pineapple with rum and vanilla bean,          light meringue and lime sorbet  <i>Discovery awaits: 2006 Riesling Undhof Auslese QbA, Salomon Undhof, Krems, Austria</i></p>	450
<p><b>Vacherin vanille framboise,</b>  <b>meringue au parfum de rose et baies sauvages</b>          Frozen vanilla and raspberry vacherin          rose flavoured meringue and fresh wild berries  <i>Discovery awaits: Framboise, Gabriel Boudier, Dijon</i></p>	380
<p><b>Parfait à la vanille et pistache croquantes</b>  <b>glace rhum raisin et crème légère</b>          Vanilla parfait with crispy pistachio          rum raisin ice cream and light cream  <i>Discovery awaits: Klein Constantia, Vin de Constance, Constantia, South Africa (50 cl)</i></p>	430
<p><b>Moelleux tiède au chocolat poivré,</b>  <b>crème glacée à la vanille de Madagascar</b>          Chocolate fondant with black pepper,          home made Madagascar vanilla bean ice cream  <i>Discovery awaits: Dow's Port 10 Years aged Tawny</i></p>	450
<p><b>Tartelette fruit rouges sauvage,</b>  <b>crème légère et sorbet framboise</b>          Wild berries tartlet,          light cream and raspberry sorbet  <i>Discovery awaits: Laurent Perrier Brut L-P (18.7 cl)</i></p>	480
<p><b>Dégustation de dessert</b>  <b>Moelleux au chocolat, ananas rôti au rhum, Parfait à la vanille,</b>  <b>tartelette fruit rouge, sorbet vanille citron</b>          Chocolate fondant with black pepper, roasted pineapple , vanilla parfait,          Wild berries tartlet, vanilla lime sorbet</p>	450
<p><b>Cigar de cuba au chocolat et caramel</b>  <b>glace au Bailey minute et écume de whisky</b>          Caramel chocolate Cuban cigar          Bailey ice cream and whisky emulsion  <i>Discovery awaits: Dow's Port 20 Years aged Tawny</i></p>	480
<p><b>Selection of home made sherbet and ice cream</b></p>	150 per scoop

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

	GLS	BTL
<b>DESSERT WINES</b>		
Santa Alicia, Muscatel, Late Harvest, Limari Valley, Chile (50 cl)		1,550
Chateau de Loei, Chenin Blanc, Amphoe Phurua, Loei, Thailand (75 cl)		2,200
Klein Constantia, Vin de Constance, Constantia, South Africa (50 cl)	490	2,900
Zenato, Rigoletto Santa Christina, Veneto, Italy (37.5 cl)		3,900
Jürg Saxer, Oro Dolce, Trockenbeerenauslese, Switzerland (37.5 cl)		4,200
2006 Riesling Undhof Auslese QbA, Salomon Undhof, Krems, Austria	410	4,920
Loimer, Grüner Veltliner, Beerenauslese, Austria (37.5 cl)		6,200
Hermann Dönnhoff, Riesling Eiswein, Oberhäuser Brücke, Nahe, Germany (37.5 cl)		15,500
1987 Château d'Yquem, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Sauternes, France (75 cl)		18,500
<b>PORT</b>		
Taylor Fladgate Special Ruby	280	3,800
Dow's Fine White Port	280	3,800
Dow's Fine Tawny	280	3,800
Dow's Port 10 Years aged Tawny	450	6,000
Dow's Port 20 Years aged Tawny	650	9,900
Quinta do Crasto Late Bottled Vintage 1997		4,500
<b>EAUX DE VIE</b>		
Poire William, Gabriel Boudier, Dijon	320	3,800
Framboise, Gabriel Boudier, Dijon	320	3,800
Mirabelle Védrenne, Nuits-Saint-Georges, Côte D'Or	320	3,800
Marc de Bourgogne, Joseph Drouhin, Beaune, Côte D'Or	320	3,800
Calvados Père Magloire, Normandie	320	3,800
Kirsch, Gabriel Boudier, Dijon	320	3,800
Quetsch Védrenne, Nuits-Saint-Georges, Côte D'Or	320	3,800
Grappa Inga Delle Bianche Terre Di Gavi	320	3,800
<b>BAS ARMAGNAC</b>		
Château de Laubade V.S.O.P.	390	5,200
Château de Laubade X.O.	590	5,500
Château de Laubade 1982	2,000	27,500
Château de Laubade 1960	2,200	30,000
<b>COGNAC</b>		
<b>V.S.O.P.</b>	380	5,500
Courvoisier, Hennessy, Rémy Martin, Martell		
<b>XO</b>	580	8,500
Courvoisier, Hennessy, Rémy Martin, Martell Cordon Bleu		
Hennessy Paradis	1,800	27,000
Rémy Martin Louis XIII	5,300	125,000
Hennessy Richard	5,300	125,000

"If you have any special dietary requirements kindly contact the restaurant manager"

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax