

Bastille Speciaux Celebration

Melon “Charentais”, Rafraichi d’un Granité de Pastèque,
Burrata Crémeuse, Beef Bresaola

*“Charentais” Melon, Watermelon “Shaved Ice”, Creamy Buratta,
Beef Bresoala* 32

Fleurs de Courgette ”Farcies” au Homard du Maine,
Sauce Américaine

*Maine Lobster Stuffed Zucchini Blossoms, Petty Pan,
Lobster Sauce* 48

Bouillabaisse “Cote d’Azur”

*Fish & Shell Fish “Bouillabaisse”, Safron Potato,
Rouille Sauce* 48

Côte de Bœuf » Maturée » Pour 2 pers, Sauce Béarnaise,
Pommes Frites

*Aged Prime Bone in Rib Eye , Béarnaise Sauce
Fries Serves Two* 108

Pêche Blanche “Nelly Melba”, Glace à la Vanille, Crème Chantilly
*Poached in Verbena California White Peach, Vanilla Ice Cream,
Whipped Cream* 18