

Appetizers

Consommé de Bonito, émulsion d'Algues fraîches , Concombre, Oursins,
Glace de Sake et Ponzu

*Smoked Bonito flake consommé, Sea Lettuce emulsion, crispy Cucumber,
Sea Urchin, Sake Ponzu glaze*

\$18.00

Flan d'Oursin sauce Armoricaine

Sea Urchin Flan, light Lobster & Cognac sauce

\$19.00

Pain perdu, Céleri rave, Caviar, crème d'Oursin

Butter-fried Brioche, Celeriac, Caviar, Sea Urchin cream sauce

\$ 21.00

Velouté d'Oursin aux Cabillaud

Sea Urchin and Rockfish velouté

\$18.00

Main courses

Filet de Cabillaud au beurre d'Oursin et Champagne, Mousseline de panais

Rockfish filet, Champagne and Sea Urchin butter sauce, Parsnip mousseline

\$38

Risotto aux Oursins, Moules et jus de Cèpes

Sea Urchin and Mussel Risotto, Porcini jus

\$ 34

Raviolis de Crabe dormeur et Courge butternut, sauce à l'Oursin et Cognac

Homemade dungeness Crab & Butterscotch squash ravioli, Sea Urchin & Cognac sauce

\$ 43