

# Appetizers

Pain perdu, Céleri rave, Caviar, crème d'Oursin  
*Butter-fried Brioche, Celeriac, Caviar, Sea Urchin cream sauce*  
\$ 21.00

Noix de St Jacques Poêlées sur Sabayon d'Oursin  
*Flash-seared Sea Scallops, Vermouth, Uni Sabayon*  
\$23.00

Velouté d'Oursin aux Cabillaud  
*Sea Urchin and Rockfish velouté*  
\$19.00

# Main courses

Filet de Cabillaud au beurre d'Oursin et Champagne, Mousseline de panais  
*Rockfish filet, Champagne and Sea Urchin butter sauce, Parsnip mousseline*  
\$41

Risotto aux Oursins, Moules et jus de Cèpes  
*Sea Urchin and Mussel Risotto, Porcini jus*  
\$ 39

Raviolis de Crabe dormeur et Courge butternut, sauce à l'Oursin et Cognac  
*Homemade Dungeness Crab & Butterscotch squash ravioli, Sea Urchin & Cognac sauce*  
\$ 46