

Signatures

FEATURED FROM THE
SEVEN SEAS WINE CELLAR

**POUILLY FUMÉ AC," DOMAINE DES BERTHIERS",
JEAN CLAUDE DAGENAU, LOIRE VALLEY, FRANCE**

*This Sauvignon Blanc, is full of mineral, lime, grapefruit, herbal tea,
cream and vanilla flavor, and high acidity*

CROZES HERMITAGE, LA PETITE RUCHE CHAPOUTIER, RHONE, FRANCE

*This Syrah is an elegant, medium bodied wine. It exudes the flavors of red fruits,
black current and raspberry. Fresh and round tasting with a finish of stewed fruits.*

*For those with a taste for rare vintages, our experienced, professional Head Sommelier
is available at any time, should you wish to purchase superior wines from our cellar.*

LA CARTE

In order to ensure the authenticity and quality of the Le Cordon Bleu® experience from Paris, we are unfortunately not able to accommodate alterations from this menu.



le cordon BLEU

LE CORDON BLEU ACADÉMIE D'ART CULINAIRE

ENTRÉES

MARINADE DE NOIX DE PÉTONCLES À L'HUILE D'HERBES, POMMES DE TERRE DE DEUX FAÇONS

Scallops marinated in herb oil, spring onions and mashed potato

SALADE DE MEDAILLONS DE HOMARD A LA VINAIGRETTE DE CRUSTACÉS SERVIE SUR LIT DE POIREAUX

*Lobster medallions with seafood vinaigrette,
served on a bed of marinated leeks*

TERRINE DE FOIE GRAS, QUENELLES DE PRUNE

Foie gras terrine with plum marmalade

CASSOULET D'ESCARGOTS SIGNATURES

Cassoulet of snails, "Signatures style"

CHARLOTTE DE CRABE ET D'ASPERGES VINAIGRETTE AUX HERBES

Crabmeat and asparagus with fresh herb vinaigrette

QUICHE AU CAMEMBERT

Camembert, celery and walnut quiche

S O U P

CONSOMMÉ DE POULET EN SURPRISE PARFUMÉ AUX TRUFFLES

Surprise chicken consommé perfumed with truffles

CRÈME DE CHAMPIGNONS À L'AIL CONFIT

Creamy mushroom soup with candied garlic

BISQUE DE CRUSTACÉS AVEC GARNITURE D'AVOCAT, MIETTES DE CRABE ET TOMATES FRAÎCHES

Crustacean bisque with avocado-crabmeat-tomato garnishes

S O R B E T

SORBET À LA VIEILLE POIRE

Refreshing Williams pear sorbet

P L A T S P R I N C I P A U X

FILET DE FLÉTAN À L'HUILE DE PISTACHE, DUO DE POUSSÉS D'ÉPINARDS FILLET OF HALIBUT WITH PISTACHIO OIL AND A DUO OF SPINACH AND HERB-MARINATED TOMATOES

ESCALOPE DE SAUMON SAUTÉE ET SA BARIGOULE DE LÉGUMES BRAISÉS, SAUCE AU BEURRE BLANC

Sautéed salmon fillet with a mixture of vegetables Barigoule style and butter sauce

PITHIVIERS DE POMMES DE TERRE, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS

Potato pithiviers, spinach leaf salad

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, CHAMPIGNONS SAUTÉS ET POMMES FONDANTES, ET JUS DE CUISSON

Rack of lamb with mushrooms and melted potato garnishes, and lamb juice

FILET DE VEAU, TOMATES FARCIES AU CAVIAR D'AUBERGINE

*Tenderloin of veal, tomatoes stuffed with
eggplant caviar, shallots braised in red wine*

TOURNEDOS ROSSINI, BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES GLACÉS, SAUCE PÉRIGUEUX

Beef tournedos Rossini with glazed vegetable bouquetiere, sauce Périgueux style

MAGRET DE CANARD, SAUCE AU VINAIGRE DE FRAMBOISES, TARTE TATIN ET FOIE GRAS

Magret duck fillet with raspberry vinaigrette, apple tart and foie gras

DESSERTS

**FIGUE POCHÉE AU PORTO ACCOMPAGNÉE D'UN
MILLE FEUILLE AU FROMAGE BLANC**

Port wine poached fig with fromage blanc mille-feuille, vanilla sabayon, roasted walnuts

TARTE TIÈDE AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES

Warmed chocolate tart with raspberries

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE TAHITI AUX FRAISES, ET GLACE A LA VANILLE

Tahitian vanilla crème brûlée with candied strawberries, vanilla ice cream

PETITS GÂTEAUX MOËLLEUX AUX GRIOTTES, CRÈME AU CITRON LEGERE

Cherry griottes soft cake with light lemon cream

SELECTION DE FROMAGE FRANÇAIS RAFFINÉS

Selection of fine French cheeses