Starters

Sea scallop as a fine mousse — 90€
pancake of buckwheat / celeriac water scented with truffle

Roasted Blue Lobster Salad — 130€
grapefruit / butter sauce

Rock Urchins — 82€
iodized and herbal / as a snowball

Roasted foie gras from "Les Landes" — 79€
refreshed with a "Gewurztraminer" granita

Gratinated onion — 70€
contemporary "parisian style"

Fish and Shellfish

Glazed John Dory, tangerine juice — 95€
green mango petals

Thinly-sliced cod fish — 92€
raisins scented with olive oil

Line-fished sea bass — 120€
caviar / fermented milk from my childhood

Fillet of wild turbot — 135€
simply braised / truffled fingerling potatoes

Meat, poultry & game

Crispy veal sweetbread 110€
on a lemongrass skewer / herbs juice

Ham / Mushrooms with Spaghetti 140€
white truffle shaved at your table

Milk-fed lamb 110€
smoked flavor / Jerusalem artichoke purée

Pigeon from "Racan" 88€
walnut powder / pear and watercress sauce

Grouse from Scotland "à la royale" 95€
pasta with chestnuts / candied apricots

Fillet of Venison 110€
cranberry fine mousse / game sauce

For a optimal sampling of fish, shellfish, meat and poultry, we would suggest serving these dishes « rare ». Please let us know how you would like your dish

Seasonal green salad 21€
with truffle vinaigrette

A Selection of our regional cheeses 33€
fresh and ripened

Net prices

According to the health and safety statement n° 2002-1465 dated December 17th 2002, the Four Seasons Hôtel George V and his suppliers guarantee the origin of the meat from France

Desserts

In order to deliver the best quality of dessert,
we suggest you place your order at the beginning of your meal

Crunchy grapefruit preserved and raw	35€
Dairy iced, baking bakery powder taste	32€
Autumn flavors, chestnuts / cep mushrooms	34€
Spiced Victoria pineapple passion fruit soufflé	34€
Dark chocolate lightly iced / caramel milk	34€

All our meals are «house made» from fresh products.

Le déjeuner gourmand

Nos mises en bouche

Concentré iodé
Saint-Jacques à cru / tarama givré

***

Gratinée d'oignons
à la parisienne / contemporaine

***

Saint-Pierre «laqué» de jus de mandarine
pétales de mangue verte

ou

Pigeon de Racan
poudré de noix, jus de poire / cresson

***

Givré laitier
au goût de levure

ou

Chocolat Noir
légèrement glacé / lait de caramel

145 Euros - 4 plats
ou
210 Euros - 6 plats
hors boissons

Ce menu est servi en portions dégustation, pour l'ensemble des convives de votre table

et peut être servi en 1h30 à votre demande

Nos plats sont «faits maison», tous élaborés sur place à partir de produits bruts

La balade gourmande

Nos mises en bouches

Gratinée d'oignons
à la parisienne / contemporaine

Grosses langoustines Bretonnes
en deux cuissons / émulsion d'agrumes

Pièce de foie gras rôti des Landes
rafraîchi d'un granité au Gewurztraminer

Blanc de turbot «pêche de petit bateau»
juste braisé / pommes rattes truffées

Noix de ris de veau rissolée
en brochette de bois de citronnelle, jus d'herbes

Givré laitier
au goût de levure

Croquant de Pamplemousse
confit et cru

Chocolat Noir
légèrement glacé / lait de caramel

310 Euros - 9 plats
hors boissons

Ce menu est servi en petites portions pour l'ensemble des convives de votre table

Nos plats sont «faits maison», tous élaborés sur place à partir de produits bruts