

A D D I S O N

THE GRAND DEL MAR



CHEF WILLIAM BRADLEY

Summer 2011 Menu

PREMIER CHOIX

BLACK OLIVE AGNOLOTTI

bouillabaise, red radish and lemon



LANGOUSTINES À LA ROBUCHON

toasted sesame, miso and lime



ARTICHOKES EN BARIGOULE

ibérico ham, anchovy aioli and verbena



TOMATOES TROIS FAÇONS

confit, consommé and caramelized



DEUXIÈME CHOIX

FOIE GRAS POT DE CRÈME

port wine, thyme and garlic bread



WILD BRITTANY TURBOT

chanterelles, vin jaune and baby romaine



RAZOR CLAM RISOTTO

pistou and piment d'espelette



WHITE CORN VELOUTÉ

black truffle ravioli and smoked cashews



A D D I S O N

TROISIÈME CHOIX

ANISE-GLAZED SQUAB

smoked bacon, cherries and chicory



SALMON “SUR LA PLATE”

porcini mushrooms, scallions and dashi



LAMB RACK PERSILLÉ

potato croquettes and chèvre chaud



RIS DE VEAU PANÉS

caramelized onions, parmesan and arugula



A D D I S O N

QUATRIÈME CHOIX

FROMAGE BLANC

strawberries and ginger-lime confiture



ALMOND FEUILLE DE BRICK

candied orange and peppered honey



CARAMELIZED BANANA BREAD

salted caramel crème glaçage



TOURTE AU CHOCOLAT

ganache and toasted coffee gelato



A D D I S O N