

# LA CARTE HIVER DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$355

## Les Entrées Froides

*L'œuf façon aspic au caviar osciètre, crème de céleri*  
French egg with delicate truffle jelly, cream of celery and Oscietra caviar

*Les cheveux d'ange au caviar Kristal*  
Cold angel hair pasta balanced with seaweed, caviar & black truffle

*Le foie gras en terrine, farandole de truffes noires*  
Foie gras terrine in a balanced harmony of black truffle

*Le tartare de saumon au caviar*  
River caught wild salmon tartare with special selection of caviar

## Les Entrées Chaudes

*La noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuite au four sans coloration, sauce à l'huile d'olive extra vierge*  
Slow roasted scallops from the coast of Erquy with extra virgin olive oil sauce & truffle

*L'artichaut en velouté, râpé de truffes noires*  
Silky velouté of artichoke served with black truffles

*La truffe noire de Provence, sur un petit zéphyr au fromage*  
Veil of black truffles on a silky cheese soufflé with Suprême sauce

*La tarte friande de truffes noires aux oignons et lard fumé*  
Black truffle tart with confit onions and smoked bacon  
Supplement \$80

## Les Plats Principaux

*Le chevreuil de la forêt-noire, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée de pamplemousse au miel*  
Black forest venison cooked with truffle & juniper berries served with grapefruit compote

*Le bar de ligne cuit sur peau, sauce au verjus*  
Line-caught seabass roasted with touch of thyme & pepper served with verjus sauce

*Le cœur de saumon d'Isigny, cuit doucement en peau, sauce civet*  
Wild salmon from the port of Isigny cooked in its own skin & served with Civet sauce

*Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, poire « Beurré Hardy » caramélisée, ravigoté au gingembre*  
Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied with ginger caramel pear

## Les Desserts Et Frommages

*Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous*  
Fine selection of farm house & artisanal french cheese from Mons

*Le baba au rhum agricole, accompagné d'une crème fleurette légèrement foisonnée*  
Baba infused in aged rhum agricole & citrus, accompanied by a lightly whipped crème fleurette

*La clémentine givrée, sur une fine gelée au thé noir*  
Variations of clementine in different textures with earl grey jelly

*Le soufflé au chocolat noir, glace à la vanille grand cru de Tahiti*  
Dark chocolate soufflé served with Tahiti vanilla ice cream

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge