

# LA CARTE AUTOMNE DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$425

## Les Entrées Froides

*L'oeuf en Mimosa » île-de-France, caviar et coulis iodé*  
Parisian styles egg mimosa with caviar and savory coulis

*La pomme de terre roseval au caviar, condiments et simples*  
Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

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

*Le homard des îles Jersey, en salade « Tradition Française »*  
Blue lobster from Jersey Island with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce  
*Supplement \$20 - Waiting time 20 minutes*

## Les Entrées Chaudes

*La langoustine de Loctudy, et sauce à l'huile d'olive*  
Langoustine from Loctudy & emulsion of olive oil from Chateau d'Estoublon  
*Supplement \$20*

*La Saint-Jacques de saison, cuite au four sans coloration,  
sauce iodée aux algues du Cotentin*  
Slow-roasted scallops with autumn herbs & seaweed sauce

*Dariole onctueuse au foie gras, cèpes des pins, jus de volaille court*  
Silky Dariole of foie gras with seasonal cep & poultry jus

*La châtaigne en fin velouté, poitrine de porc demi-sel de la ferme Vallegrain*  
Silky velouté made with seasonal chestnuts and Vallegrain pork belly

## Les Plats Principaux

*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

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

*Le filet de boeuf aux aromates, jus court et pommes soufflées*  
Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées

*La tête de veau « Île-de-France » en ravigote, aux simples*  
Ox tongue stuffed in calf's head, balanced with fresh herb salad

## Les Desserts Et Fromages

*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

*Le crémet d'Anjou à la pêche de vigne, coulis de Saumur Champigny*  
Crémet d'Anjou with vine peach and red wine coulis

*La poire d'automne en demi-sphère, garnie d'une fine mousse caramel*  
Williams pear poached in a spiced infusion with caramel cream

*La framboise Tulameen et la pistache, dans une boule en sucre soufflé*  
Tulameen raspberry and pistachio in a sugar sphere

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge