

LA CARTE HIVER DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$425

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

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

L'araignée de mer au caviar, sur une mousse coraillée
Spider crab with caviar on a lobster coral mousse

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 noix de Saint-Jacques, julienne de truffe noire, sauce iodée aux algues du Cotentin
Slow roasted scallop with truffle juliennes served alongside a seaweed sauce

Le homard des îles Jersey en soufflé, sauce américaine
Blue lobster from Jersey Island served as soufflé with caviar & sauce Américaine

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

Le bar de ligne, sauce à l'oseille et champagne, caviar osciètre gros grains
Line caught sea bass served with oscietra caviar and champagne sorrel sauce
Supplement \$20

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

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 pomme en soufflé, subtil arôme de Calvados, glace au cidre
Warm apple soufflé, a touch of Calvados and cider ice cream

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

Le Café intense de Jamaïque en sphère de sucre
Contrast of blue mountain coffee in a sugar sphere with ice cream & coulis

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

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge