

LA CARTE HIVER DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$425

Les Entrées Froides

Le foie gras terrine, en demi-deuil et sa gelée de truffe noire
Foie gras terrine dry aged for 14 days served with black truffle jelly

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

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

L'oeuf poché en chaud-froid au caviar, navets nouveaux glacés (Supplément \$20)
Poached egg in a fountain of watercress paired with spring turnip & 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 petite crème aux oursins, sauce anisée au fenouil
Delicate and airy sea urchin cream with velvety fennel sauce

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

L'œuf en meurette, sauce bourguignonne et « tuber melanosporum »
Egg meurette with layers of black truffle and bourguignonne sauce

Le bar de ligne, asperges vertes et sauce vin au jaune
Line caught sea bass with green asparagus and vin jaune sauce

La langoustine de Loctudy, voile de courgette et sauce à l'huile d'olive (Supplément \$20)
Langoustine from Loctudy & emulsion of olive oil from Chateau d'Estoublon

Les Plats Principaux

Le dos de saumon rôti à la truffe noire, sauce Béarnaise (Pour 2 personnes)
Atlantic wild salmon fillet with truffle and Béarnaise sauce (For 2 persons)

Le canard de Challans en duo de foie gras, poire « Beurré Hardy » caramélisée, ravigoté au gingembre
Challans duck in duo with foie gras 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 bœuf aux aromates, jus court et pommes soufflées
Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées

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

L'ananas Victoria rôti, sauce à la Vanille douce, glace à la noix de coco
Roasted Victoria pineapple with Bourbon vanilla sauce, coconut ice cream

Le soufflé aux citrons de Menton, glace au citron
Warm Menton lemon soufflé served with ice cream

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

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge