

# LA CARTE PRINTEMPS DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$425

## Les Entrées Froides

*L'asperge verte de Pertuis nappée aux aromates, caviar et sauce marinière*  
Green asparagus with crunchy aromates served alongside sauce Marinière & 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'asperge blanche en blanc-manger, caviar et coulis d'asperge verte*  
Special selection of caviar in harmony with delicate asparagus jelly & coulis

## Les Entrées Chaudes

*L'asperge blanche de Provence rôtie, sauce Choron onctueuse*  
Roasted white asparagus from Provence with bitter spring shoots & Choron sauce

*La petite crème aux oursins, sauce anisée au fenouil*  
Delicate and airy sea urchin cream with velvety fennel 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 de l'Adour, rôti aux asperges vertes, jus court (Pour 2 personnes)*  
Atlantic wild salmon fillet with seasonal green asparagus & natural jus (For 2 persons)

*Le canard de Challans en duo de foie gras, navets nouveaux glacés*  
Challans duck in duo with foie gras accompanied with glazed turnip

*Les côtes d'agneau de l'Aveyron, arlequins de poivrons doux*  
Spring lamb rack from Aveyron with colourful combination of bell peppers & natural jus

*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

*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

*La mangue Alphonso, dans une boule en sucre soufflé*  
Variations of Alphonso mango in a crisp sugar sphere

*La fraise en soufflé, arôme subtil de vin doux, glace à la rhubarbe*  
Warm strawberry soufflé, a touch of sweet wine & rhubarb ice cream

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge