

LA CARTE AUTOMNE DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$320 | 4-course • \$380

Les Entrées Froides

Le tartare de saumon au caviar

River caught wild salmon tartare with special selection of caviar

L'œuf façon aspic au caviar osciètre, crème de céleri

French egg with Oscietra caviar, cream of celery and truffle

La pomme de terre roseval au caviar, condiments et simples

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & fresh herbs

Le homard bleu de Normandie, en salade « Tradition Française » supplement \$40

Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce

Les Entrées Chaudes

La noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuit au four sans coloration, sauce aux algues du Cotentin et aux herbes

Slow roasted scallop from the coast of Erquy with autumn herbs & seaweed sauce

Le potage à la châtaigne d'Ardèche

Silky velouté made with seasonal Ardèche chestnuts

Étuvée de cèpes « à la Bordelaise » caviar d'aubergines

Cep mushrooms cooked "à la bordelaise" & eggplant caviar with touch of olive oil

La langoustine de Loctudy, et sauce à l'huile d'olive

Langoustine from Loctudy & emulsion of olive oil from Chateau d'Estoublon

Les Plats Principaux

Le coeur de saumon d'Isigny, cuit doucement entouré de sa 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, navets nouveaux glacés

Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied by glazed spring turnips

Le chevreuil de la forêt-noire, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée depamplemousse au miel

Black forest venison cooked with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote

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

La figue de Solliès, dans une boule en sucre soufflé

Variations of Sollès fig in a crisp sugar sphere

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 millefeuille vanille « De La Varenne »

Crisp vanilla mille-feuille in the style of De La Varenne

Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous

Fine selection of farmhouse & artisanal french cheeses from Mons

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge