

LA CARTE HIVER DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy 3-course • \$295 | 4-course • \$355

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

Le crabe « kegani » au caviar, sur une gelée de homard
"Kegani" crab with caviar, lobster jelly & apple for subtle acidity
Supplement \$20

Le foie gras en terrine, farandole de truffes noires
Foie gras terrine in a balanced harmony of black truffle

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

Les Entrées Chaudes

La noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuite au four sans coloration, sauce à l'huile d'olive extra vierge
Slow roasted scallops from the coast of Erquy with extra virgin olive oil sauce & truffle

L'artichaut en velouté, râpé de truffes noires
Silky velouté of artichoke served with black truffles

La truffe noire de Provence, sur un petit zéphyr au fromage
Veil of black truffles on a silky cheese soufflé with Suprême sauce

La tarte friande de truffes noires aux oignons et lard fumé
Black truffle tart with confit onions and smoked bacon
Supplement \$80

Les Plats Principaux

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

Le bar de ligne cuit sur peau, sauce au verjus
Line-caught seabass roasted with touch of thyme & pepper served with verjus sauce

Le cœur de saumon d'Isigny, cuit doucement en 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, poire « Beurré Hardy » caramélisée, ravigoté au gingembre
Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied with ginger caramel pear

Les Desserts Et Frommages

Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous
Fine selection of farm house & artisanal french cheese from Mons

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

Le soufflé au chocolat noir, glace à la vanille grand cru de Tahiti
Dark chocolate soufflé served with Tahiti vanilla ice cream

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge