

LA CARTE PRINTEMPS DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$305 | 4-course • \$395

Les Entrées Froides

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

L'asperge verte de Pertuis nappée aux aromates, caviar et sauce marinère
Green asparagus in smoked salmon jelly & crunchy aromates served alongside sauce Marinère

L'asperge blanche en blanc-manger, caviar et coulis d'asperge verte
Special selection of caviar in harmony with delicate asparagus jelly & coulis

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

Les Entrées Chaudes

Le homard en rouelle à la vapeur, sauce classique poisson
Warm lobster mousse wrapped in baby spinach served with classic fish bone sauce

La petite crème aux oursins et sauce anisée au fenouil
Delicate and airy sea urchin cream with velvety fennel sauces

Velouté de morilles en émulsion chaude, sur une royale de foie gras
Seasonal morel mushroom soup with delicate foie gras royale

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

Les Plats Principaux

Le turbot sauvage de l'île-d'Yeu cuit au beurre cru salé, sauce printanière
Roasted wild turbot from l'île d'Yeu with Printanière sauce

Le canard de Challans, navets nouveaux glacés
Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied by glazed spring turnips

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

Le filet de boeuf aux aromates, jus court et pommes soufflées
Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées
Supplement \$20

Les Desserts Et Fromages

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

Le millefeuille vanille « De La Varenne »
Crisp vanilla mille-feuille in the style of De La Varenne

La rhubarbe en chartreuse, glace au Sauternes
Rhubarb chartreuse with Sauternes ice cream

La mangue Alphonso, dans une boule en sucre soufflé
Alphonso mango with rice milk mousse and a touch of lime in a crisp sugar sphere

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge