

LA CARTE ÉTÉ DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$325 | 4-course • \$415

Les Entrées Froides

L'oeuf poché en robe verte au caviar, navets nouveaux glacés
Poached egg in a fountain of watercress, turnip & special selection of caviar

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

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

Le homard bleu de Normandie, en salade « Tradition Française »
Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce
Supplement \$40 - Waiting time 20 minutes

Les Entrées Chaudes

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

Les oursins sur un soufflé moelleux, sauce crustacés
Sea urchin soufflé with tarragon & dill served alongside a crustacean sauce

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

Bohémienne de filet d'amadai à la fleur de thym
Crispy scale amadai with a touch of thyme

Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, cerise du Mont Ventoux
Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied by glazed Mont Ventoux cherries

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 bœuf classique et intemporel, béarnaise, pommes soufflées, salade à la truffe crue
Beef tenderloin with Béarnaise sauce, potato soufflé & fresh truffle salad

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

La fraise Mara des Bois en demi-sphère au fromage blanc
Mara des Bois strawberry in a demi sphere with fromage blanc

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

La cerise de Provence dans une boule en sucre soufflé et coulis au vin rouge
Cherries from Provence in a sugar sphere on a red wine coulis

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge