

LA CARTE AUTOMNE DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$335 | 4-course • \$425

Les Entrées Froides

L'oeuf en Mimosa » île-de-France, caviar et coulis iodé
Parisian styles egg mimosa with caviar and savory coulis

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 des îles Jersey, en salade « Tradition Française »
Blue lobster from Jersey Island with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce
Supplement \$20 - 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

*La Saint-Jacques de saison, cuite au four sans coloration,
sauce iodée aux algues du Cotentin*
Slow-roasted scallops with autumn herbs & seaweed sauce

Dariole onctueuse au foie gras, cèpes des pins, jus de volaille court
Silky Dariole of foie gras with seasonal cep & poultry jus

La châtaigne en fin velouté, poitrine de porc demi-sel de la ferme Vallegrain
Silky velouté made with seasonal chestnuts and Vallegrain pork belly

Les Plats Principaux

*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

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

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

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

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 crémet d'Anjou à la pêche de vigne, coulis de Saumur Champigny
Crémet d'Anjou with vine peach and red wine coulis

La poire d'automne en demi-sphère, garnie d'une fine mousse caramel
Williams pear poached in a spiced infusion with caramel cream

La framboise Tulameen et la pistache, dans une boule en sucre soufflé
Tulameen raspberry and pistachio in a sugar sphere

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge