

LA CARTE HIVER DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

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

Les Entrées Froides

Le foie gras terrine, en demi-deuil et sa gelée de truffe noire
Foie gras terrine dry aged for 14 days with black truffle jelly

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

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

L'œuf façon aspic au caviar osciètre, crème de céleri
French egg with delicate truffle jelly, cream of celery and Oscietra caviar

L'araignée de mer au caviar, sur une mousse coraillée
Spider crab with caviar on a lobster coral mousse

Les Entrées Chaudes

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

La noix de Saint-Jacques, julienne de truffe noire, sauce iodée aux algues du Cotentin
Slow roasted scallop with truffle juliennes served alongside a seaweed sauce

L'œuf en meurette, sauce bourguignonne et « tuber melanosporum »
Egg Meurette with layer of black truffle and Bourguignonne sauce

Le bar de ligne, sauce à l'oseille et champagne, caviar osciètre gros grains (Supplément \$20)
Line caught sea bass served with oscietra caviar and champagne sorrel sauce

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

Les Plats Principaux

Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, poire « Beurré Hard y » 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 bœuf 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

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

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

La pomme en soufflé, arôme subtil de calvados, glace au cidre
Warm apple soufflé, a touch of Calvados and cide ice cream

Le Café intense de Jamaïque en sphère de sucre
Contrast of blue mountain coffee in a sugar sphere with ice cream & coulis

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge