

LA CARTE PRINTEMPS DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

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

Les Entrées Froides

L'asperge verte de Pertuis nappée aux aromates, caviar et sauce marinière
Green asparagus with crunchy aromates served alongside sauce Marinière & caviar

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

L'oeuf poché en chaud-froid au caviar, navets nouveaux glacés (Supplément \$20)
Poached egg in a fountain of watercress paired with spring turnip & special selection of caviar

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

Les Entrées Chaudes

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

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

Le bar de ligne, asperges vertes et sauce vin au jaune
Line caught sea bass with green asparagus and vin jaune 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 dos de saumon de l'Adour, rôti aux asperges vertes, jus court (Pour 2 personnes)
Atlantic wild salmon fillet with seasonal green asparagus & natural jus (For 2 persons)

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
Spring lamb rack from Aveyron with colourful combination of bell peppers & natural jus

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

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

Le crémet d'Anjou à la fraise gariguette, coulis de Saumur Champigny
Crémet d'Anjou with gariguette strawberry and a red wine coulis

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

La mangue Alphonso, dans une boule en sucre soufflé
Variations of Alphonso mango in a crisp sugar sphere

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge