

LA CARTE AUTOMNE DÎNER

By Sébastien Lepinoy

Les entrées froides au caviar	<i>Le tartare de saumon au caviar</i> River caught wild salmon tartare with special selection of caviar	\$95
	<i>L'œuf façon aspic au caviar osciètre, crème de céleri</i> French egg with Oscietra caviar, cream of celery and truffle	\$155
	<i>Le homard bleu de Normandie, en salade « Tradition Française »</i> Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce	\$155
Les entrées chaudes	<i>Le potage à la châtaigne d'Ardèche</i> Silky velouté made with seasonal Ardèche chestnuts	\$90
	<i>Les noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuites au four sans coloration, sauce iodée aux algues du Cotentin</i> Slow roasted scallops from the coast of Erquy with savoury seaweed sauce	\$165
	<i>La langoustine de Loctudy et sauce à l'huile d'olive</i> Langoustine from Loctudy & emulsion of olive oil from Chateau d'Estoublon	\$165
Les Plats Principaux	<i>Le chevreuil de la forêt-noire, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée depamplemousse au miel</i> Black forest venison cooked with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote	\$145
	<i>Le filet de bœuf aux aromates, jus court et pommes soufflées</i> Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées	\$185
	<i>Le bar de ligne cuit sur peau, sauce au verjus</i> Line-caught seabass cooked on skin & served with verjus sauce	\$155
Les Desserts Et Fromages	<i>Le baba au rhum agricole, accompagné d'une crème fleurette légèrement foisonnée</i> Baba infused in aged rhum agricole & citrus, accompanied by a lightly whipped crème fleurette	\$45
	<i>La figue de Sollès, dans une boule en sucre soufflé</i> Variations of Sollès fig in a crisp sugar sphere	\$45
	<i>Le Pain de Gênes rafraîchi avec une glace yaourt, coulis de mûre</i> Blackberries with yoghurt sorbet served with a warm almond pain de gênes cake	\$45
	<i>Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous</i> Fine selection of farmhouse & artisanal french cheeses from Mons	\$45

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge