

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>La pomme de terre roseval au caviar, condiments et simples</i> Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & fresh herbs	\$165
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>Étuvée de cèpes « à la Bordelaise » caviar d'aubergines</i> Cep mushrooms cooked "à la bordelaise" & eggplant caviar with touch of olive oil	\$155
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 roasted with touch of thyme & pepper 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>Le Café intense de Jamaïque en sphère de sucre</i> Contrast of intense blue mountain coffee in a sugar sphere with ice cream & coulis	\$45
	<i>La poire williams en demi-sphère, garnie d'une fine mousse caramel</i> Williams pear poached in a spiced infusion with caramel cream	\$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