

LA CARTE HIVER DÎNER

By Sébastien Lepinoy

Les entrées froides au caviar	<i>L'œuf façon aspic au caviar osciètre, crème de céleri</i> French egg with delicate truffle jelly, cream of celery and Oscietra caviar	\$155
	<i>Les cheveux d'ange au caviar Kristal</i> Cold angel hair pasta balanced with seaweed, caviar & black truffle	\$125
	<i>Le foie gras en terrine, farandole de truffes noires</i> Foie gras terrine in a balanced harmony of black truffle	\$95
Les entrées chaudes	<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 extra virgin olive oil sauce & truffle	\$165
	<i>L'artichaut en velouté, râpé de truffes noires</i> Silky velouté of artichoke served with black truffles	\$95
	<i>La tarte friande de truffes noires aux oignons et lard fumé</i> Black truffle tart with confit onions and smoked bacon	\$165
Les Plats Principaux	<i>Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, poire « Beurré Hardy » caramélisée, ravigoté au gingembre</i> Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied with ginger caramel pear	\$115
	<i>Le chevreuil de la forêt-noire, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée de pamplemousse au miel</i> Black forest venison cooked with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote	\$145
	<i>La côte de veau hivernale, céleris aux truffes</i> Winter veal chop from Aubrac with celery and truffle natural veal jus (for 2 people- waiting time 70 minute)	\$405
Les Desserts Et Fromages	<i>Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous.</i> Fine selection of farm house & artisanal french cheese from Mons	\$45
	<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 clémentine givrée, sur une fine gelée au thé noir</i> Variations of clementine in different textures with earl grey jelly	\$45
	<i>Le soufflé au chocolat noir, glace à la vanille grand cru de Tahiti</i> Dark chocolate soufflé served with Tahiti vanilla ice cream	\$45

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge