

# LA CARTE PRINTEMPS DINER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$395

## Les Entrées Froides

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

*L'asperge verte de Pertuis nappée aux aromates, caviar et sauce marinère*  
Green asparagus in smoked salmon jelly & crunchy aromates served alongside sauce Marinère

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

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

## Les Entrées Chaudes

*Le homard en rouelle à la vapeur, sauce classique poisson*  
Warm lobster mousse wrapped in baby spinach served with classic fish bone sauce

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

*Velouté de morilles en émulsion chaude, sur une royale de foie gras*  
Seasonal morel mushroom soup with delicate foie gras royale

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

## Les Plats Principaux

*Le turbot sauvage de l'île-d'Yeu cuit au beurre cru salé, sauce printanière*  
Roasted wild turbot from l'île d'Yeu with Printanière sauce

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

*Le filet de boeuf aux aromates, jus court et pommes soufflées*  
Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées  
*Supplement \$20*

## Les Desserts Et Fromages

*Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous*  
Fine selection of farm house & artisanal french cheese from Mons

*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 millefeuille vanille « De La Varenne »*  
Crisp vanilla mille-feuille in the style of De La Varenne

*La rhubarbe en chartreuse, glace au Sauternes*  
Rhubarb chartreuse with Sauternes ice cream

*La mangue Alphonso, dans une boule en sucre soufflé*  
Alphonso mango with rice milk mousse and a touch of lime in a crisp sugar sphere

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge