

LA CARTE HIVER DÎNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$425

Les Entrées Froides

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

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

La noix de Saint-Jacques, julienne de truffe noire, sauce iodée aux algues du Cotentin
Slow roasted scallop with truffle juliennes served alongside a seaweed 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 rôti à la truffe noire, sauce Béarnaise (Pour 2 personnes)
Atlantic wild salmon fillet with truffle and Béarnaise sauce (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

La clémentine givrée, sur une fine gelée au thé noir
Variations of clementine in different textures with earl grey jelly

L'ananas Victoria rôti, sauce à la Vanille douce, glace à la noix de coco
Roasted Victoria pineapple with Bourbon vanilla sauce, coconut ice cream

Le soufflé aux citrons de Menton, glace au citron
Warm Menton lemon soufflé served with ice cream

Le Café intense de Jamaïque en sphère de sucre
Contrast of blue mountain coffee in a sugar sphere with ice cream & coulis

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge