

LA CARTE DU PRINTEMPS DÎNER

By Sébastien Lepinoy

Les entrées froides au caviar	<i>La gelée de caviar à la crème de chou-fleur</i> Silky blue lobster jelly & caviar with delicate cauliflower cream	\$145
	<i>Le crabe « kegani » au caviar, brunoise de pomme acidulée</i> Kegani crab served with caviar, balanced with apples for subtle acidity	\$145
	<i>La pomme de terre roseval au caviar, condiments et simples</i> Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs	\$145
Les entrées chaudes.	<i>Le homard en rouelle à la vapeur, sauce classique poisson</i> Warm lobster mousse wrapped in baby spinach served with classic fish bone sauce	\$90
	<i>L'asperge blanche de Touraine rôti, sauce Choron onctueuse</i> Roasted white asparagus from Touraine with bitter spring shoots & Choron sauce	\$120
	<i>La petite crème aux oursins et sauce au fenouil</i> Delicate and airy sea urchin cream in harmony with fennel sauce	\$90
Les Plats Principaux	<i>Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, navets nouveaux glacés</i> Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied by glazed spring turnips	\$130
	<i>La côte de veau de l'Aubrac, asperges vertes du Pertuis, jus court</i> Spring veal chop from Aubrac with green asparagus from Pertuis & natural jus (for 2-3 people- waiting time 70 minutes)	\$395
	<i>Le turbot sauvage de l'île d'Yeu cuit au beurre cru salé, sauce Printanière</i> Roasted wild turbot from the port of Île d'Yeu with Printanière sauce	\$125
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 fraise Gariguettes, dans une boule en sucre soufflé</i> Layers of Gariguettes strawberries & meringue in a crisp sugar sphere	\$45
	<i>Rondelle mangue Alphonso au poivre rose, coulis façon riz au lait</i> Seasonal mango with pink peppercorns, vanilla rice milk coulis & a touch of caramel	\$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