

LA CARTE ÉTÉ DÎNER

By Sébastien Lepinoy

Les entrées froides au caviar	<i>Le homard bleu de Normandie en coraline à l'huile d'olive vierge du Château d'Estoublon</i> Savoury fondant of blue lobster with zucchini, caviar & touch of Chateau d'Estoublon olive oil	\$105
	<i>La pomme de terre roseval au caviar, condiments et simples</i> Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs	\$145
	<i>Le homard bleu de Normandie, en salade « Tradition Française »</i> Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce	\$155
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'œuf poché en robe verte au caviar, navets glacés</i> Poached egg in a fountain of watercress paired with turnip & special selection of caviar	\$155
	<i>La langoustines de Loctudy, et sauce à l'huile d'olive</i> Langoustine from Loctudy & emulsion of olive oil from Chateau d'Estoublon	\$165
Les Plats Principaux	<i>Les côtes d'agneau de l'Aveyron, arlequins de poivrons doux, jus court</i> Lamb rack from Aveyron with colourful combination of sweet peppers & natural jus	\$155
	<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 bar de petite pêche « Ike Jime », voilé de champignons, servi en marinière sauce</i> French sea bass in Ike Jime style with a veil of mushroom, accompanied by a Marinière 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>La pêche blanche, dans une boule en sucre soufflé</i> Variations of white peach from Corsica with red wine sorbet in a crisp sugar sphere	\$45
	<i>Le gâteau mollet à l'abricot du Roussillon</i> Warm Roussillon apricot zephyr on a crisp tart	\$45
	<i>Les fromages de chez Hervé Mons « M.O.F. », affinés et sélectionnés pour nous</i> Fine selection of farmhouse & artisanal french cheeses from Hervé Mons, (M.O.F.)	\$45

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge