

NOTRE CARTE HIVER

By Sébastien Lepinoy

Les Entrées Froides Ou Chaudes	<i>L'œuf façon aspic à la truffe et crème de céleri et caviar Oscietre</i>	\$165
	French egg with delicate truffle jelly, cream of celery and Oscietra caviar	
	<i>Le foie gras terrine en farandole de truffe noire</i>	\$85
	Terrine of Foie gras in a balanced harmony of black truffle	
	<i>La petite crème aux oursins et sauce onctueuse au fenouil</i>	\$85
	Delicate and airy sea urchin cream with velvety fennel sauce	
	<i>Les noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuites au four sans coloration, sauce à l'huile d'olive extra vierge</i>	\$160
	Slow roasted scallops from the coast of Erquy with extra virgin olive oil sauce	
	<i>La truffe noire de Provence, sur un petit zéphyr au fromage</i>	\$115
	Veil of black truffles from Provence on a silky cheese soufflé with Suprême sauce (waiting time 35 minutes)	
	<i>Le homard bleu de Normandie, en salade « tradition française »</i>	\$155
	Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce (waiting time 20 minutes)	
Les Plats Principaux	<i>La tête de veau « Île-de-France » en ravigote, aux simples</i>	\$145
	Ox tongue stuffed in calf's head, balanced with fresh herb salad and ravigote	
	<i>Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, poire Beurré Hardy caramélisée, ravigotée au gingembre</i>	\$155
	Roasted Challans duck breast from Vendée with ginger-caramel pear	
	<i>Le filet de bœuf aux aromates, jus court, céleri et salade verte</i>	\$185
	Beef tenderloin with aromatics, natural jus, celeriac and green herb salad	
	<i>Le chevreuil de la forêt-noire, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée de pamplemousse au miel</i>	\$145
	Black forest venison cooked with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote	
	<i>La côte de veau hivernal de l'Aubrac, céleri à la truffe, jus court,</i>	\$325
	Winter veal chop from Aubrac with celery and truffle natural veal jus (for 2 people- waiting time 70 minutes)	
	<i>Le turbot sauvage de l'île d'Yeu, sauce Champagne au petit caviar « Sevruga »</i>	\$185
	Wild turbot from the port of Île d'Yeu with a Champagne & caviar sauce	
Les Desserts Et Fromages	<i>Le soufflé au chocolat noire, glace à la vanille de Bora-Bora</i>	\$35
	Dark chocolate soufflé with the vanilla ice cream from Bora-Bora	
	<i>La clémentine givrée, sur une fine gelée earl-grey</i>	\$35
	Variations of clementine in different textures with earl grey jelly	
	<i>Le baba au rhum agricole, accompagné d'une crème fleurette légèrement foisonnée</i>	\$35
	Baba infused in aged rhum agricole & citrus, accompanied by a lightly whipped crème fleurette	
	<i>Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous</i>	\$45
	Fine selection of farm house & artisanal french cheeses from Mons	

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge