

# LA CARTE PRINTEMPS DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$305

## Les Entrées Froides

*La gelée de caviar à la crème de chou-fleur*

Silky blue lobster jelly & caviar with delicate cauliflower cream

*L'asperge verte de Pertuis nappé, aromates et sauce marinière*

Green asparagus in smoked salmon jelly & crunchy aromatics with sauce Marinière

*La pomme de terre roseval au caviar, condiments et simples*

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

*Le crabe « kegani » au caviar, brunoise de pomme acidulée*

Kegani crab served with caviar, balanced with apples for subtle acidity

## Les Entrées Chaudes

*La petite crème aux oursins et sauce au fenouil*

Delicate and airy sea urchin cream in harmony with fennel sauce

*Le homard en rouelle à la vapeur, sauce classique poisson*

Warm lobster mousse wrapped in baby spinach served with classic fish bone sauce

*L'asperge blanche de Touraine rôti, sauce Choron onctueuse*

Roasted white asparagus from Touraine with bitter spring shoots & Choron sauce

*Soupe d'asperges verte en gelée chaude, sur une royale de foie gras*

Green asparagus soup in a hot velvety jelly on a foie gras royal

## Les Plats Principaux

*Le turbot sauvage de l'île d'Yeu cuit au beurre cru salé, sauce Printanière*

Roasted wild turbot from the port of Île d'Yeu with Printanière sauce

*Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, 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 sweet 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 Et Fromages

*Rondelle de mangue Alphonso au poivre rose, coulis façon riz au lait*

Seasonal mango with pink peppercorns, vanilla rice milk coulis & a touch of caramel

*La fraise Gariguettes, dans une boule en sucre soufflé*

Layers of Gariguettes strawberries & meringue in a crisp sugar sphere

*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

*Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous*

Fine selection of farmhouse & artisanal french cheeses from Mons

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge