

LA CARTE AUTOMNE 2024

By Sébastien Lepinoy

—♦—
PRIX FIXE 3-course \$345 | 4-course \$425
—♦—

Les Entrées Froides

Le foie gras terrine mûré 21 jours, en demi-deuil et sa gelée de truffe noire

Foie gras terrine dry aged for 21 days served with black truffle jelly

La pomme de terre roseval au caviar, condiments et simples

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

Le tartare de saumon sauvage au caviar

River caught wild salmon tartare with caviar & toasted sourdough

L'araignée de mer au caviar, sur une mousse corallée

Spider crab with caviar on a lobster coral mousse

Les Entrées Chaudes

—♦—
La Saint-Jacques de saison, cuite au four sans coloration, sauce iodée aux algues du Cotentin

Seasonal hand dived scallops cooked in oven, served with herb & seaweed sauce

Le homard bleu de Normandie en soufflé, sauce Américaine

Blue lobster from Normandy served as soufflé with caviar & sauce Américaine

La châtaigne en fin velouté, foie gras et oignons grelots

Silky velouté of Chestnut, served with blond pearl onions & foie gras

La langoustines de Loctudy, voile de courgette et sauce à l'huile d'olivee (Supplément \$30)

Langoustine from Loctudy & emulsion of olive oil from Chateau d'Estoublon

Les Plats Principaux

—♦—
Le chevreuil, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée de pamplemousse au miel

Black forest venison with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote

La tête de veau « Île-de-France » en ravigote, aux simples

Ox tongue stuffed in calf's head, balanced with fresh herb salad & veal jus

Le filet de bœuf aux aromates, jus court (Supplément \$30)

Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées

Le canard de Challans, poires caramélisée, ravigoté au gingembre

Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied with caramelised pear

Les Desserts

—♦—
La clémentine givrée, sur une fine gelée au thé noir

Variations of clementine in different textures with earl grey jelly

La poire d'hiver en demi-sphère, garnie d'une fine mousse caramel

Williams pear poached in a spiced infusion with caramel cream

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 pomme grise en soufflé, arôme subtil de calvados, glace au cidre

Warm apple soufflé, a touch of Calvados & cider ice cream