

# LA CARTE D'AUTOMNE DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$255

## Les Entrées Froides

*La pomme de terre Roseval au caviar, condiments et simples*  
Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & fresh herbs  
supplement \$60

*La terrine de foie gras, poires aux Sauternes*  
Foie gras terrine dry aged for 14 days served with pear infused in Sauternes & toasted brioche

*L'œuf façon aspic à la truffe et crème de céleri*  
French egg with touch of aspic jelly, truffle and celery cream

*Le homard bleu de Normandie, en salade « tradition française »*  
Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce  
supplement \$40 (waiting time 20 minutes)

## Les Entrées Chaudes

*Étuvée de cèpes « à la Bordelaise » au foie gras*  
Cep mushrooms "à la Bordelaise" with a delicate foie gras royale & shallot sauce

*La noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuit au four sans coloration,  
sauce aux algues du Cotentin et aux herbes*  
Slow roasted scallop from the coast of Erquy with autumn herbs & seaweed sauce

*La truffe blanche d'Alba, sur un petit zéphyr au fromage*  
Alba white truffle presented finely on a silky cheese soufflé  
supplement \$60

*Le homard en bisque, salpicon de céleri en gelée chaude*  
Silky bisque of a blue lobster with pearls of celery in a hot jelly

## Les Plats Principaux

*Le ris de veau, classique et intemporel, cuit à l'étouffée*  
Herb & truffle coated sweetbread cooked in a cocotte served with asparagus & jus

*Le cœur de saumon d'Isigny, cuit doucement entourer de sa peau,  
sauce civet*  
Wild salmon from Isigny cooked in its own skin & served with civet sauce

*Le canard de Challans rôti sur sa poitrine,  
poire Beurré Hardy caramélisée, ravigotée au gingembre*  
Roasted Challans duck breast from Vendée with ginger-caramel pear

*Le chevreuil de la forêt-noire, pané à la truffe et aux baies de genièvre,  
compotée de pamplemousse au miel*  
Black forest venison cooked 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 and ravigote

*Le porc, cuit comme un pot-au-feu, chou rouge aux pommes*  
Pork belly from Vallegrain cooked in pot-au-feu style, served with red cabbage & carrots

## Les Desserts Et Fromages

*L'entremet, version Saint-Honoré, crème à la vanille grand cru Bora-Bora*  
Silky caramel custard flan in Saint-Honoré style with Tahiti vanilla chantilly cream

*La poire Williams douce en soufflé chaud, sorbet*  
Warm soufflé of Williams pear served with sorbet

*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 farm house & artisanal french cheeses from Mons

prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge