

# LA CARTE D'AUTOMNE DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$255

## Les Entrées Froides

*L'œuf façon aspic à la truffe et crème de céleri et caviar osciètre*  
French egg with delicate truffle jelly, cream of celery and Oscietra caviar  
Supplement \$60

*La terrine de foie gras, poires pochées aux sauternes et pain au levain*  
Foie gras terrine dry aged for 14 days served with pear infused in Sauternes & toasted sourdough

*Le tartare de saumon, en duo avec une sélection spécial de caviar baeri d'Aquitaine*  
Salmon tartare in duo with a special selection of Aquitaine baeri caviar

*Le pâté en croûte de veau et foie gras, fine gelée à la truffe noire*  
Classic style pâté-en-croûte with veal, foie gras, pistachio & truffle

*Le homard bleu de Normandie, en salade « tradition française »*  
Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce  
supplement \$60 (waiting time 20 minutes)

## Les Entrées Chaudes

*La petite crème aux oursins et sauce onctueuse au fenouil*  
Delicate and airy sea urchin cream with velvety fennel 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 noire de Provence, sur un petit zéphyr au fromage*  
Veil of périgord black truffle on a silky cheese soufflé with Suprême sauce  
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

## Les Desserts Et Fromages

*La clémentine givrée, sur une fine gelée earl-grey*  
Variations of clementine in different textures with earl grey jelly

*Le soufflé au chocolat noire, glace à la vanille de Bora-Bora*  
Dark chocolate soufflé with Bora-Bora vanilla ice 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

*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