

LA CARTE D'AUTOMNE DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$205 | 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