

LA CARTE D'AUTOMNE DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$205 | 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

Le foie gras terrine en farandole de truffe noire
Terrine of Foie gras in a balanced harmony of black truffle

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, cuite au four sans coloration, sauce à l'huile d'olive extra vierge
Slow roasted scallop from the coast of Erquy with extra virgin olive oil sauce

La truffe noire de Provence, sur un petit zéphyr au fromage
Veil of black truffles from Provence on a silky cheese soufflé with Suprême sauce
supplement \$60

Soupe à l'oignons en gelée chaude, rosace de truffe et royal de foie gras
Hot onion soup in a velvety jelly with foie gras royal & galette of truffle

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