

NOTRE CARTE D'ÉTÉ DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$255

Les Entrées Froides

Les oursins, en fine gelée de crustacés, crème onctueuse au chou-fleur
Sea urchin served with a lobster jelly & velvety cauliflower cream
supplement \$40

Le homard bleu de Normandie en coraline à l'huile d'olive extra vierge
Savoury fondant of blue lobster with touch of olive oil, zucchini & caviar

Les moules de Bouchot, en mouclade aux aromates
Bouchot mussels with aromatic vegetables, presented in a cold Mouclade style

Les haricots vert de Saumur, au caviar en salade
Extra fine French beans from Saumur harmoniously balanced with herbs & caviar

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

Les Entrées Chaudes

Étuvée de giroles « à la Bordelaise » au foie gras
Girolle mushrooms "à la Bordelaise" with a delicate foie gras royale

L'œuf poché en robe verte au caviar, navets glacés
Poached egg in a fountain of watercress paired with turnip & special selection of caviar
supplement \$60

Les oursins sur un soufflé moelleux, sauce crustacée
Sea urchin soufflé with tarragon & dill served alongside a crustacean sauce

Rouelle de homard aux épinards, sauce poisson
Warm lobster mousse wrapped in baby spinach served with a fish bone sauce

La Langoustine de Loctudy, voile de courgette sauce émulsionnée à l'huile d'olive extra vierge
Langoustine from Loctudy with courgette & emulsion of Le Chateau d'Estoublon special pour olive oil
supplement \$60

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 turbot sauvage de l'île d'Yeu, sauce Champagne au petit caviar « sevruga »
Wild turbot from the port of Île d'Yeu with a Champagne & caviar sauce
supplement \$60

Le filet de canard de Challans, navets nouveaux glacés
Roasted Challans duck breast from Vendée with glazed summer turnips & jus

Le bar de petite pêche « Ikejime », voilé de Champignons, servi en Marinière
French sea bass in Ikejime style with a veil of mushroom, accompanied by a Marinière sauce

Les côtes d'agneau de l'Aveyron, carottes « à la Nantaise », jus court
Baby lamb rack from Aveyron escorted with Nantaise carrots and jus court

Les Desserts Et Fromages

La pêche blanche du Roussillon, pochée et servi en entremets
Roussillon white peach poached with a touch of verbena, on a vanilla-peach parfait

L'amande douce en soufflé chaud, jubilé de cerise
Warm almond soufflé served with cherries jubilé

Nage de fraises et rhubarbe, crème onctueuse
Mara de bois strawberry and rhubarb on a silky milk custard

Le Framboisier, interprété dans une boule en sucre
Framboisier cake with layers of fresh Tulameen raspberries and crème mousseline in a crisp sugar sphere

Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous
Fine selection of farm house & artisanal french cheese from Mons

Prices stated are subject to prevailing government taxes and service charge