

# NOTRE CARTE D'ÉTÉ DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$205 | 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