

# LA CARTE HIVER DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE     3-course • \$225 | 4-course • \$280

## Les Entrées Froides

*L'œuf façon aspic à la truffe et crème de céleri et caviar Oscietra*  
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 Baeri caviar from Aquitaine

*Les cheveux d'ange au caviar Kristal*  
Cold angel hair pasta balanced with seaweed, caviar & black 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'oignon 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 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 côte de veau hivernal de l'Aubrac, céleri à la truffe, jus court*  
Winter veal chop from Aubrac with celery, truffle & natural veal jus

## 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