

# LA CARTE DE L'AUTOMNE DÉJEUNER ET DÎNER

By Sébastien Lepinoy

— ♦ —  
PRIX FIXE • 4-course \$455

## Les Entrées Froides

*L'œuf façon aspic au caviar osciètre, crème de céleri*

French egg with truffle jelly, cream of celery and Oscietra caviar

*La pomme de terre roseval au caviar, condiments et simples*

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

*Le tartare de saumon sauvage au caviar*

River caught wild salmon tartare with caviar & toasted sourdough

*Le homard bleu de Normandie, en salade « Tradition Française »*

Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce (Supplément \$30)

(Waiting time 20 minutes )

## Les Entrées Chaudes

*Le homard de L'Île de Jersey en soufflé, sauce américaine*

Blue lobster from Jersey island served as soufflé with caviar & sauce Américaine

*La langoustine de Loctudy, voile de courgette et sauce à l'huile d'olive*

Langoustine from Loctudy served with emulsion of extra virgin French olive oil

*La châtaigne en fin velouté, poitrine de porc demi-sel de la ferme Vallegrain*

Silky velouté made with seasonal chestnuts and Vallegrain pork belly

*Le foie gras en dariole onctueuse, truffe blanche, cèpes des pins, jus de volaille court*

Foie gras dariole with white truffle, seasonal cep & poultry jus (Supplément \$30)

## Les Plats Principaux

*Le canard de Challans en duo de foie gras, poire caramélisée, ravigote au gingembre*

Challans duck in duo with foie gras accompanied with caramelised pear

*Le chevreuil, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée de pamplemousse au miel*

Black forest venison with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote

*Le dos de saumon confit, cèpes des pins et sauce au vin jaune (For 2 persons)*

Wild salmon from the French river with cep & vin jaune sauce

*Le filet de bœuf aux aromates, jus court et pommes soufflées*

Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées (Supplément \$30)

## Les Desserts

*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

*La poire dans une boule en sucre*

Variation of Williams pear in a crisp sugar sphere

*Le crémet d'Anjou à la pêche de vigne, coulis de saumur Champigny*

Crémet d'Anjou with Roussillon peach and a red wine coulis

*La pomme grise en soufflé, arôme subtil de calvados, glace au cidre*

Warm apple soufflé, a touch of Calvados & cider ice cream

# LE MENU DÉGUSTATION AUTOMNE | \$625

## TRADITION FRANÇAISE EN SEIZE PARTITIONS

For a seamless dining experience, this menu will be prepared for the entire table

*Pour la totalité des convives de votre table*

### *Le pain au levain et son beurre extra fin de chez Beillevaire*

Sourdough bread served with artisanal Beillevaire butter

### *Les Canapés*

Bavarois of bell peppers, a touch of ginger, served on a parmesan sablé

### *La Mise En Bouche*

Chicken and leek brochette with curry sauce

### *Le Hors D'Oeuvre Froid Au Caviar*

Spider crab with caviar & crunchy vegetable pearls served on a lobster coral mousse

### *Le Hors D'Oeuvre Chaud À La Truffe Blanche*

Foie gras dariole with white truffle, seasonal cep & poultry jus

### *Le Fruit De Mer*

Seasonal hand dived scallops cooked in oven, served with herb & seaweed sauce

### *Le Poisson De Mer*

Roasted wild turbot from L'Île-d'Yeu with oscietra caviar & champagne sorrel sauce

### *Le Granité*

Lemon granité in harmony with mix green herbs

### *Le Légume De L'Arrière-Saison*

Glazed celeriac from Provence with chives and chopped truffle

### *Le 1<sup>er</sup> Plat Principal « Terre & Mer »*

Beef tenderloin & blue lobster in harmony, representing land & sea combination

### *Le 2<sup>ème</sup> Plat Principal De Viande*

Black forest venison with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote

### *Les Fromages Au Chariot Ou Au Plateau*

Selection of Automne artisanal cheeses

### *Le Pré-Dessert*

Signature dark chocolate tart

### *Le Dessert*

Warm apple soufflé, a touch of Calvados & cider ice cream

### *Les Petits Fours*

Traditional baked pastries - Canelé, Mont Blanc & Palmier

### *Les Chocolats Au Plateau*

Selection of chocolate bonbons

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge