

LE MENU D'AUTOMNE CLASSIQUE | \$375

by Sébastien Lepinoy

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

La pomme de terre Roseval au caviar, condiments et simples

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & fresh herbs

Option Oscietra \$40

*Les noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuites au four sans coloration,
sauce à l'huile d'olive extra vierge*

Slow roasted scallops from the coast of Erquy with extra virgin olive oil sauce

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

OR

*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 poire Williams douce en soufflé chaud, sorbet

Warm soufflé of Williams pear served with sorbet

LE MENU D'AUTOMNE DÉGUSTATION | \$510

by Sébastien Lepinoy

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

*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

*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

*Le cœur de saumon d'Isigny, cuit doucement entouré 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

OR

Le filet de bœuf aux aromates, jus court, céleri et salade verte

Beef tenderloin with aromatics, natural jus, celeriac and green herb salad

L'entremet, version Saint-Honoré, crème à la vanille grand cru Bora-Bora

Silky caramel custard flan in Saint-Honoré style with Tahiti vanilla chantilly cream

prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge