

LE MENU HIVER CLASSIQUE | \$435

by Sébastien Lepinoy

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

Les cheveux d'ange au caviar Kristal

Cold angel hair pasta balanced with seaweed, caviar & black truffle

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 & truffle

La petite crème aux oursins, sauce onctueuse au fenouil

Delicate and airy sea urchin cream with velvety fennel sauce

Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, poire « Beurré Hardy » caramélisée, ravigoté au gingembre

Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied with ginger caramel pear

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

Choix de desserts

Choice of desserts

LE MENU HIVER AUX TRUFFES | \$540

by Sébastien Lepinoy

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

La tarte friande de truffes noires aux oignons et lard fumé

Black truffle tart with confit onions and smoked bacon

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 & truffle

L'œuf en meurette, sauce bourguignonne et « tuber melanosporum »

Egg Meurette with layer of black truffle and Bourguignonne sauce

Le filet de bœuf classique et intemporel, béarnaise, pommes soufflées, salade à la truffe crue

Beef tenderloin with Béarnaise sauce, potato soufflé & fresh truffle salad

Choix de desserts

Choice of desserts

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge