

## LE MENU ÉTÉ CLASSIQUE | \$375

by Sébastien Lepinoy

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

*L'œuf poché en robe verte au caviar, navets glacés*

Poached egg in a fountain of watercress paired with turnip & special selection of caviar

Option Oscietra \$40

*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

*Le filet de bœuf aux aromates, jus court, carottes fondantes et salade verte*

Beef tenderloin with aromatics, natural jus, tender carrots and green herb salad

*L'amande douce en soufflé chaud, jubilé de cerise*

Warm almond soufflé served with cherries jubilé

## LE MENU ÉTÉ DÉGUSTATION | \$510

by Sébastien Lepinoy

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

*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 oursins sur un soufflé moelleux, sauce crustacée*

Sea urchin soufflé with tarragon & dill served alongside a crustacean sauce

*Étuvée de girolles « à la Bordelaise » au foie gras*

Girolle mushrooms "à la Bordelaise" with a delicate foie gras royale

*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

*Le filet de canard de Vendée, navets nouveaux glacés*

Roasted Challans duck breast from Vendée with glazed summer turnips & jus

*La pêche blanche du Roussillon, pochée et servi en entremets*

Roussillon white peach poached with a touch of verbena, on a vanilla-peach parfait

Prices stated are subject to prevailing government taxes and service charge