

LE MENU ÉTÉ CLASSIQUE | \$405

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

Le homard en rouelle à la vapeur, sauce classique poisson

Warm lobster mousse wrapped in baby spinach served with classic fish bone sauce

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

Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées

Le gâteau mollet à l'abricot du Roussillon

Warm Roussillon apricot zephyr on a crisp tart

LE MENU ÉTÉ DEGUSTATION | \$495

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 vierge
du Château d'Estoublon*

Savoury fondant of blue lobster with zucchini, caviar & touch of Chateau d'Estoublon olive oil

Les oursins sur un soufflé moelleux, sauce crustacés

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

Étuvée de giroles « à la Bordelaise » au foie gras

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

Le bar de petite pêche « Ike Jime », voilé de champignons, servi en marinière

French sea bass in Ike Jime style with a veil of mushroom, accompanied by a Marinière sauce

Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, navets nouveaux glacés

Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied by glazed spring turnips

La pêche blanche, dans une boule en sucre soufflé

Variations of white peach from Corsica with red wine sorbet in a crisp sugar sphere

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge