

LE MENU HIVER CLASSIQUE | \$375

by Sébastien Lepinoy

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

Le crabe « Kegani » au caviar, brunoise de pomme acidulé
Kegani crab served with caviar, balanced with apples for subtle acidity

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 petite crème aux oursins et 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, ravigotée au gingembre
Roasted Challans duck breast from Vendée 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

Le café intense de Jamaïque, dans une boule en sucre soufflé
Intense Blue Mountain coffee in a sugar sphere with ice-cream & coulis

LE MENU HIVER À LA TRUFFE NOIRE | \$510

by Sébastien Lepinoy

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

Le foie gras terrine en farandole de truffe noire
Terrine of foie gras in a balanced harmony of 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

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 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 bœuf aux aromates, jus court, céleri
Beef tenderloin with aromatics, natural jus & celeriac

Le vacherin mont d'Or, cuit à la truffe noire, salade verte mi-cuite
Vacherin mont d'Or, baked with black truffle accompanied by green salad

La clémentine givrée, sur une fine gelée d'earl-grey
Variations of clementine in different textures with earl grey jelly

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge