

LE MENU AUTOMNE | \$595

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 & herbs

Le homard des îles Jersey en soufflé, sauce américaine

Blue lobster from Jersey Island served as soufflé with caviar & sauce Américaine

La Saint-Jacques de saison, cuite au four sans coloration, sauce iodée aux algues du Cotentin

Slow-roasted scallops with autumn herbs & seaweed sauce

Le bar de ligne au raisin noir, sauce au verjus

Roasted line-caught seabass with muscat grapes and verjus sauce

La châtaigne en fin velouté, poitrine de porc demi-sel de la ferme Vallegrain

Silky velouté made with seasonal chestnuts and Vallegrain pork belly

Le chevreuil, 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

EXPERIENCE OENOLOGIQUE

Classique	Découverte	Plénitude
\$160	\$390	\$660
4 Glasses	6 Glasses	6 Glasses
<i>Champagne</i> - Damien Hugot "Blanc de Blanc" Grand Cru NV	<i>Champagne</i> - Laurent Perrier "Grand Siècle" Cuvée N.25 NV	<i>Champagne</i> - Krug Grande Cuvée 171ème Edition MV
<i>White</i> - Mas de Daumas-Gassac IGP St Guilhem-le-Désert 2021 Languedoc	<i>White</i> - Domaine Fournier Quincy "Les Sablons" 2019 Loire Valley	<i>White</i> - Domaine Joseph Drouhin "Les Chalumeaux" 1er Cru 2007 Puligny-Montrachet, Burgundy
<i>Red</i> - Château Jean Faux "Sainte-Radegonde" 2016 Bordeaux	<i>White</i> - Château Palmer "Blanc de Palmer" 2020 Bordeaux	<i>White</i> - Louis Jadot Corton-Charlemagne Grand Cru 2018 Burgundy, France
<i>Red</i> - Domaine Les Creisses "Cuvée Les Creisses" 2020 Languedoc	<i>Red</i> - Domaine Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin "Etelois" 2020 Burgundy	<i>Red</i> - Jacques Prieur & Chanson Beaune 1er Cru Les Climats du Coeur 2017 Burgundy
	<i>Red</i> - Château Troplong-Mondot 1er Grand Cru Classé "B" 1995 Saint Emilion, Bordeaux	<i>Red</i> - Louis Jadot Clos Vougeot Grand Cru 2014 Burgundy
	<i>Sweet</i> - Château Yquem 1er Cru Supérieur 2013 Sauternes, Bordeaux	<i>Sweet</i> - Château Yquem 1er Cru Supérieur 2013 Sauternes, Bordeaux

Wine selections and vintages are subject to potential alterations in accordance with current availability
Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge