

NOTRE CARTE DU PRINTEMPS

by Sébastien Lepinoy

Les Entrées Froides Ou Chaudes

<i>La Pomme De Terre Roseval Au Caviar, Condiments Et Simples</i> Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & fresh herbs	\$135
<i>La Petite Crème Aux Oursins, Sauce Onctueuse Au Fenouil</i> Delicate and airy sea urchin flan with velvety fennel sauce & truffle	\$95
<i>La Langoustine De Loctudy, Voile De Courgette, Sauce Émulsionnée À L'Huile D'Olive</i> Langoustine from Loctudy with courgette & emulsion of extra virgin olive oil from Provence	\$145
<i>L'Œuf Poché En Robe Verte Au Caviar, Navets Nouveaux Glacés</i> Poached egg in a fountain of spring watercress, turnip & special selection of caviar	\$155
<i>Le caviar "Kristal" servi avec blinis et condiments (100 grams)</i> "Kristal" caviar, exclusive to Les Amis, served with blinis and condiments	\$500

Les Plats Principaux

<i>Le Cœur De Saumon De L'Adour, Cuit Doucement Entouré De Sa Peau, Sauce «Charles Barrier»</i> Wild salmon from Adour river gently cooked in its skin & served with Charles Barrier sauce	\$130
<i>Le Filet De Canard De Challans, Navets Nouveaux Glacés</i> Roasted Challans duck breast from Vendée with glazed baby turnip & jus	\$130
<i>Le Filet De Bœuf, Classique Et Intemporel, Béarnaise Et Pommes Soufflées</i> Beef tenderloin, classic & timeless, with sauce Béarnaise & pommes soufflées	\$160
<i>La Côte De Veau Printanière De L'Aubrac, Aux Asperges Vertes, Jus Court [pour 2 personnes- 70 minutes d'attente]</i> Spring veal chop from Aubrac with natural jus & green asparagus • for 2 people - waiting time 70 minutes	\$320

Les Desserts Et Fromages

<i>La Fraise Des Bois, Dans Une Boule En Sucre Soufflée</i> Layers of wild strawberries and crisp meringue in a thin sugar sphere	\$35
<i>Le Soufflé À la Pistache Verte De Bronte</i> Warm soufflé with pistachios from Bronte, served with ice-cream	\$35
<i>Le Baba Au Rhum De La Martinique, Crème Fleurette Légèrement Foisonnée</i> Baba infused in aged Rhum Agricole accompanied by a lightly whipped crème fleurette	\$35
<i>Les Fromages De Chez Mons, Affinés Et Sélectionnés Pour Nous</i> Fine selection of farm house & artisanal french cheese from Mons	\$45

prices stated are subject to prevailing government taxes and service charge