

# LE CARTE DU PRINTEMPS DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course • \$205

## Les Entrées Froides

*La Pomme De Terre Roseval Au Caviar, Condiments Et Simples*  
Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs  
*supplement \$40*

*Le Tartare De Saumon, En Duo Avec Une Sélection Spéciale De Caviar*  
Salmon tartar in duo with a special selection of Kristal caviar

*Les Asperges Vertes De Pertuis Nappes, Aromates Et Sauce Marinière*  
Green asparagus in smoked salmon jelly & crunchy aromates with sauce Marinière

*Le Homard Bleu De Jersey, En Salade « Tradition Française »*  
Blue lobster from Jersey Island with pearls of crunchy vegetables & sauce cocktail  
*supplement \$40 (waiting time 20 minutes)*

## Les Entrées Chaudes

*Les Asperges Blanches De Touraine Rôties, Sauce Choron Onctueuse*  
Roasted white asparagus from Touraine balanced with bitter spring shoots & sauce Choron

*Le Homard En Étuvée Aux Herbes, Sauce Civet*  
Blue lobster cooked in a cocotte served with herbs & silky Civet sauce  
*supplement \$40*

*La Petite Crème Aux Oursins, Sauce Onctueuse Au Fenouil.*  
Delicate and airy sea urchin flan with velvety fennel sauce & truffle

*La Langoustine De Loctudy, Voile De Courgette, Sauce Émulsionnée À L'Huile D'Olive*  
Langoustine from Loctudy with courgette & emulsion of extra virgin olive oil from Provence  
*supplement \$60*

## Les Plats Principaux

*Le Cœur De Saumon De L'Adour, Cuit Doucement Entouré De Sa Peau, Sauce «Charles Barrier»*  
Wild salmon from Adour river gently cooked in its skin & served with Charles Barrier sauce

*Le Filet De Bœuf, Classique Et Intemporel, Béarnaise Et Pommes Soufflées*  
Beef tenderloin, classic & timeless, with sauce Béarnaise & pommes soufflées  
*supplement \$60*

*Le Filet De Canard De Challans, Navets Nouveaux Glacés*  
Roasted Challans duck breast from Vendée with glazed baby turnip & jus

*Les Côtes D'Agneau De L'Aveyron, Carottes « À La Nantaise », Jus Court*  
Spring baby lamb from Aveyron escorted with Nantaise carrots and jus court

## Les Desserts Et Fromages

*La Fraise Des Bois, Dans Une Boule En Sucre Soufflée*  
Layers of wild strawberries and crisp meringue in a thin sugar sphere

*Le Soufflé À La Pistache Verte De Bronte*  
Warm soufflé with pistachios from Bronte, served with ice-cream

*Le Baba Au Rhum De La Martinique, Crème Fleurette Légèrement Foisonnée*  
Baba infused in aged Rhum Agricole accompanied by a lightly whipped crème fleurette

*Les Fromages De Chez Mons, Affinés Et Sélectionnés Pour Nous*  
Fine selection of farm house & artisanal french cheese from Mons

Prices stated are subject to prevailing government taxes and service charge