

LE CARTE DU PRINTEMPS DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$165 | 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

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