

NOTRE CARTE D'AUTOMNE

By Sébastien Lepinoy

Les Entrées Froides Ou Chaudes	<i>La pomme de terre Roseval au caviar, condiments et simples</i>	\$135
	Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & fresh herbs Option Oscietra \$40	
	<i>L'œuf façon aspic à la truffe et crème de céleri</i>	\$95
	French egg with touch of aspic jelly, truffle and celery cream	
	<i>La truffe blanche d'Alba, sur un petit zéphyr au fromage</i>	\$165
Alba white truffle presented finely on a silky cheese soufflé (waiting time 35 minutes)		
	<i>Les noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuites au four sans coloration, sauce aux algues du Cotentin et aux herbes</i>	\$160
	Slow roasted scallops from the coast of Erquy with autumn herbs & seaweed sauce	
	<i>Le homard en bisque, salpicon de céleri en gelée chaude</i>	\$75
	Silky bisque of a blue lobster with salpicon of celery in hot jelly	
	<i>Le homard bleu de Normandie, en salade « tradition française »</i>	\$135
	Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce (waiting time 20 minutes)	
Les Plats Principaux	<i>Le ris de veau, classique et intemporel, cuit à l'étouffée</i>	\$135
	Herb & truffle coated sweetbread cooked in a cocotte, presented with asparagus	
	<i>Le cœur de saumon d'Isigny, cuit doucement entouré de sa peau, sauce civet</i>	\$135
	Wild salmon from Isigny cooked in its own skin & served with civet sauce	
	<i>Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, poire Beurré Hardy caramélisée, ravigotée au gingembre</i>	\$135
	Roasted Challans duck breast from Vendée with ginger-caramel pear	
	<i>Le filet de bœuf aux aromates, jus court, céleri et salade verte</i>	\$160
	Beef tenderloin with aromatics, natural jus, celeriac and green herb salad	
	<i>Le chevreuil de la forêt-noire, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée de pamplemousse au miel</i>	\$135
	Black forest venison cooked with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote	
	<i>La tête de veau « Île-de-France » en ravigote, aux simples</i>	\$135
	Ox tongue stuffed in calf's head, balanced with fresh herb salad and ravigote	
Les Desserts Et Fromages	<i>L'entremet, version Saint-Honoré, crème à la vanille grand cru Bora-Bora</i>	\$35
	Silky caramel custard flan in Saint-Honoré style with Tahiti vanilla chantilly cream	
	<i>La poire Williams douce en soufflé chaud, sorbet</i>	\$35
	Warm soufflé of Williams pear served with sorbet	
	<i>Le baba au rhum agricole, accompagné d'une crème fleurette légèrement foisonnée</i>	\$35
	Baba infused in aged rhum agricole & citrus, accompanied by a lightly whipped crème fleurette	
	<i>Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous</i>	\$45
	Fine selection of farm house & artisanal french cheeses from Mons	

prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge