

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 et caviar osciètre</i> | \$165 |
| | French egg with delicate truffle jelly, cream of celery and Oscietra caviar | |
| | <i>La truffe noire de Provence, sur un petit zéphyr au fromage</i> | \$165 |
| | Veil of black truffles from Provence on a silky cheese soufflé with Suprême sauce (waiting time 35 minutes) | |
| Les Plats Principaux | <i>Les noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuites au four sans coloration, sauce à l'huile d'olive extra vierge</i> | \$160 |
| | Slow roasted scallops from the coast of Erquy with extra virgin olive oil 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 Desserts Et Fromages | <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 | | |
| <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