

# NOTRE CARTE D'ÉTÉ

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 Option Oscietra \$40	\$135
	<i>Les oursins sur un soufflé moelleux, sauce crustacée</i> Sea urchin soufflé with tarragon & dill served alongside a crustacean sauce	\$95
	<i>La langoustines de Loctudy, voile de courgette et sauce émulsionnée à l'huile d'olive extra vierge</i> Langoustine from Loctudy with courgette & emulsion of Le Chateau d'Estoublon special pour olive oil Option Oscietra \$40	\$165
	<i>L'œuf poché en robe verte au caviar, navets nouveaux glacés</i> Poached egg in a fountain of watercress paired with turnip & special selection of caviar Option Oscietra \$40	\$155
	<i>Le homard bleu de Jersey, en salade « tradition française »</i> Blue lobster from Jersey Island with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce (waiting time 20 minutes)	\$135
Les Plats Principaux	<i>Le filet de canard de Challans, navets nouveaux glacés</i> Roasted Challans duck breast from Vendée with glazed summer turnip & jus	\$135
	<i>Le filet de bœuf aux aromates, jus court, carottes fondantes et salade verte</i> Beef tenderloin with aromatics, natural jus, tender carrots and green herb salad	\$160
	<i>Le ris de veau, classique et intemporel, cuit à l'étouffée</i> Herb & truffle coated sweetbread cooked in a cocotte, presented with asparagus	\$135
	<i>Le bar de petite pêche « Ikejime », voilé de champignons, servi en Marinière</i> French sea bass in Ikejime style with a veil of mushroom, accompanied by a Marinière sauce	\$135
	<i>Le turbot sauvage de l'île d'Yeu, sauce Champagne au petit caviar « sevruga »</i> Wild turbot from the port of Île d'Yeu with a Champagne & caviar sauce Option Oscietra \$40	\$185
Les Desserts Et Fromages	<i>L'amande douce en soufflé chaud, jubilé de cerise</i> Warm almond soufflé served with cherries jubilé	\$35
	<i>La pêche blanche du Roussillon, pochée et servi en entremets</i> Roussillon white peach poached with a touch of verbena, on a vanilla-peach parfait	\$35
	<i>Le Framboisier, interprété dans une boule en sucre</i> Framboisier cake with layers of fresh Tulameen raspberries and crème mousseline in a crisp sugar sphere	\$35
	<i>Nage de fraises et rhubarbe, crème onctueuse</i> Mara de bois strawberry and rhubarb on a silky milk custard.	\$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