

# LA CARTE DE L'ÉTÉ DÎNER 2025

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course \$435

## Les Entrées Froides

*La pomme de terre roseval au caviar, condiments et simples*

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

*L'œuf en Mimosa », caviar osciètre et coulis chlorophylle, légèrement iodé*

Parisian style egg mimosa with special selection of Oscietra caviar from Sologne

*Le homard bleu de Normandie, en salade « Tradition Française » (Supplement \$30)*

Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce  
(Waiting time 20 minutes )

## Les Entrées Chaudes

*Soupe chaude au cresson de fontaine, foie gras et girolles*

Watercress velouté with foie gras royale, girolles & croutons

*Les oursins sur un soufflé moelleux, fumet de crustacés*

Sea urchin soufflé with tarragon & dill, served alongside a crustacean sauce

*La langoustine de Loctudy, voile de courgette et sauce à l'huile d'olive (Supplement \$30)*

Langoustine from Loctudy served with emulsion of extra virgin French olive oil

## Les Plats Principaux

*Le ris de veau cuit en fricassée aux câpres, girolles et céleri-rave*

Fricassée of veal sweetbread with capers, celeriac & mushrooms

*Le canard de Challans, navets et cerises*

Duck breast from Vendée accompanied by turnips & glazed cherries

*Le cœur du filet de bœuf, aux aromates, jus court (Supplement \$30)*

Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées

## Les Desserts

*La pêche blanche, dans une boule en sucre soufflé*

Roussillon white peach in a crisp sphere with lemon verbena

*Le baba au rhum agricole, accompagné d'une crème fleurette légèrement foisonnée*

Baba infused in aged rhum agricole & citrus, accompanied by a lightly whipped crème fleurette

*Le soufflé aux abricots et basilic, glace à l'amande douce*

Apricot and basil soufflé in harmony with almond ice cream

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge