

LA CARTE DE L'ÉTÉ DINER 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 Oscietra caviar and savoury coulis

Les moules de Bouchot, en mouclade aux aromates

Bouchot mussels with aromatics, presented in a cold Mouclade style

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

Le turbot de petite pêche, servi en marinière

Roasted line caught wild turbot accompanied by Marinière sauce

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

Langoustine from Loctudy served with emulsion of olive oil from Chateau d'Estoublon

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

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

Le canard de Challans, navets et cerises

Duck breast from Vendée accompanied by turnips & glazed cherries

Les Desserts

La pêche blanche, dans une boule en sucre soufflé

Roussillon white peach in a sugar sphere with lemon verbena ice cream

Le crêmet d'Anjou à la fraise, coulis au Saumur-Champigny

Crêmet d'Anjou with seasonal strawberries & a red wine coulis

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