

# LA CARTE D 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 Saint-Jacques de saison, cuite au four sans coloration, sauce aux saveurs d'huile d'olive*  
Seasonal hand dived scallop, cooked in the oven & served with olive oil sauce

## Les Plats Principaux

*Le dos de saumon de l'Adour, rôti aux girolles et sauce au vin jaune (For 2 persons)*  
Wild salmon from the Atlantic ocean with vin jaune sauce

*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 sugar sphere with lemon verbena ice cream

*Le crémet d'Anjou à la fraise, coulis au Saumur-Champigny*  
Crémet 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

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge