

# LA CARTE DE L'AUTOMNE DÎNER 2025

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 4-course \$445

## Les Entrées Froides

*L'œuf façon aspic au caviar osciètre, crème de céleri*

French egg with truffle jelly, cream of celery and Oscietra caviar

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

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

*Le tartare de saumon sauvage au caviar*

River caught wild salmon tartare with caviar & toasted sourdough

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

Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce

(Waiting time 20 minutes )

## Les Entrées Chaudes

*La tourte de faisan et canard, sauce Albufera*

Pheasant & duck tourte with Albufera sauce

*La Saint-Jacques de saison, cuite au four sans coloration*

Seasonal hand dived scallops cooked in oven, served with herb & seaweed sauce

*La châtaigne en fin velouté, poitrine de porc demi-sel de la ferme Vallegrain*

Silky velouté made with seasonal chestnuts & Vallegrain pork belly

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

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

## Les Plats Principaux

*Le canard de Challans, poires caramélisée, ravigoté au gingembre*

Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied with caramelised pear

*Le chevreuil, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée de pamplemousse au miel*

Black Forest venison with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote

*Le dos de saumon confit, cepes des pins et sauce au vin jaune (For 2 persons)*

Wild salmon from the French river with cep & vin jaune sauce

*Le filet de bœuf aux aromates, jus court et pommes soufflées (Supplément \$30)*

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

## Les Desserts

*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

*La poire en demi-sphère, garnie d'une fine mousse caramel*

Williams pear poached in a spiced infusion with caramel cream

*Le tout café, dans une boule en sucre dorée*

Textures of Blue Mountain coffee in a golden sphere

*La pomme grise en soufflé, arôme subtil de Calvados, glace au cidre*

Warm apple soufflé, a touch of Calvados & cider ice cream