

LA CARTE DE L'ÉTÉ DÉJEUNER 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