

LA CARTE DE L'AUTOMNE DÉJEUNER 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 en duo de foie gras, navets et cerises

Duck from Vendée in duo with foie gras, accompanied by turnips & glazed cherries

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 soufflés

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