

# LA CARTE DE L'ÉTÉ DÉJEUNER 2025

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course \$355 | 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