

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 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