

# 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 tartare de saumon sauvage au caviar*

River caught wild salmon tartare with caviar & toasted sourdough

*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

*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 scallop, cooked in the oven & served with olive oil 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 dos de saumon de l'Adour, rôti aux girolles et sauce au vin jaune (For 2 persons)*

Wild salmon from the French river with vin jaune sauce

*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 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

*La Figue de Solliès, nappée au Madère*

Glazed Solliès Figs, with a touch of Madeira

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

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

Prices stated are subjected to prevailing government taxes and service charge