

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

La châtaigne en fin velouté,poitrine de porc demi-sel de la ferme Vallegrain

Silky velouté made with seasonal chestnuts and Vallegrain pork belly

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

Le turbot de petite pêche, servi en marinière

Roasted line caught turbot from L'Île-d'Yeu served with Marinière sauce

Les Plats Principaux

Le dos de saumon de l'Adour, rôti aux cèpes 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

Le crémet d'Anjou à la pêche de vigne, coulis de saumur Champigny

Crémet d'Anjou with Roussillon peach and a red wine coulis

La poire dans une boule en sucre

Variation of pear in a crisp sugar sphere

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