

NOTRE CARTE D'AUTOMNE

by Sébastien Lepinoy

Les Entrées Froides Ou Chaudes	<i>La pomme de terre Roseval au caviar, condiments et simples</i>	\$135
	Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & fresh herbs Option Oscietra \$40	
	<i>Le homard en bisque, salpicon de céleri en gelée chaude</i>	\$75
	Silky bisque of a blue lobster with salpicon of celery in hot jelly	
	<i>L'œuf poché en robe verte au caviar, navets nouveaux glacés</i>	\$155
Poached egg in a fountain of watercress paired with turnips & special selection of caviar Option Oscietra \$40		
Les Plats Principaux	<i>Les noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuites au four sans coloration, sauce aux algues du Cotentin et aux herbes</i>	\$160
	Slow roasted scallops from the coast of Erquy with autumn herbs & seaweed sauce	
	<i>Le homard bleu de Jersey, en salade « tradition française »</i>	\$135
	Blue lobster from Jersey Island with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce (waiting time 20 minutes)	
	<i>Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, poire Beurré Hardy caramélisée, ravigotée au gingembre</i>	\$135
Roasted Challans duck breast from Vendée with ginger-caramel pear		
<i>Le filet de bœuf aux aromates, jus court, céleri et salade verte</i>	\$160	
Beef tenderloin with aromatics, natural jus, celeriac and green herb salad		
<i>Le ris de veau, classique et intemporel, cuit à l'étouffée</i>	\$135	
Herb & truffle coated sweetbread cooked in a cocotte, presented with asparagus		
<i>Le chevreuil de la forêt-noire, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée de pamplemousse au miel</i>	\$135	
Black forest venison cooked with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote		
<i>Le cœur de saumon d'Isigny, cuit doucement entouré de sa peau, sauce civet</i>	\$135	
Wild salmon from Isigny cooked in its own skin & served with civet sauce		
Les Desserts Et Fromages	<i>La figue de Solliès rôtie au miel et aux romarins, sur un sablé Breton</i>	\$35
	Honey roasted Solliès fig on a sablé Breton with rosemary	
	<i>La poire Williams douce en soufflé chaud, sorbet</i>	\$35
	Warm soufflé of Williams pear served with sorbet	
	<i>Le baba au rhum agricole, accompagné d'une crème fleurette légèrement foisonnée</i>	\$35
Baba infused in aged rhum agricole & citrus, accompanied by a lightly whipped crème fleurette		
<i>Le pain de Gênes rafraîchi avec une glace yaourt, coulis de saison à la mûre</i>	\$35	
Warm pain de Gênes cake, with yoghurt ice cream & seasonal blackberry coulis		
<i>Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous</i>	\$45	
Fine selection of farm house & artisanal french cheeses from Mons		

prices stated are subject to prevailing government taxes and service charge