

LA CARTE D'AUTOMNE DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$205 | 4-course • \$255

Les Entrées Froides

La pomme de terre Roseval au caviar, condiments et simples
Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & fresh herbs
supplement \$60

La terrine de foie gras, poires aux Sauternes
Foie gras terrine dry aged for 14 days served with pear infused in Sauternes & toasted brioche

Les moules de Bouchot, en mouclade aux aromates
Bouchot mussels with aromatic vegetables, presented in a cold mouclade style

L'œuf façon aspic à la truffe et crème de céleri
French egg with touch of aspic jelly, truffle and celery cream

Le homard bleu de Normandie, en salade « tradition française »
Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce
supplement \$40 (waiting time 20 minutes)

Les Entrées Chaudes

Étuvée de cèpes « à la Bordelaise » au foie gras
Cep mushrooms "à la bordelaise" with a delicate foie gras royale & shallot sauce

La noix de Saint-Jacques d'Erquy, cuit au four sans coloration, sauce aux algues du Cotentin et aux herbes
Slow roasted scallop from the coast of Erquy with autumn herbs & seaweed sauce

Les oursins sur un soufflé moelleux, sauce crustacée
Sea urchin soufflé with tarragon & dill served alongside a crustacean sauce

Le homard en bisque, salpicon de céleri en gelée chaude
Silky bisque of a blue lobster with pearls of of celery in a hot jelly

Les Plats Principaux

Le ris de veau, classique et intemporel, cuit à l'étouffée
Herb & truffle coated sweetbread cooked in a cocotte served with asparagus & jus

Le cœur de saumon d'Isigny, cuit doucement entourer de sa peau, sauce civet

Wild salmon from Isigny cooked in its own skin & served with civet sauce

Le canard de Challans rôti sur sa poitrine, poire Beurré Hardy caramélisée, ravigotée au gingembre
Roasted challans duck breast from Vendée with ginger-caramel pear

Le chevreuil de la forêt-noire, pané à la truffe et aux baies de genièvre, compotée de pamplemousse au miel

Black forest venison cooked with truffle & juniper berries served alongside grapefruit compote

Le filet de bœuf aux aromates, jus court, céleri et salade verte
Beef tenderloin with aromatics, natural jus, celeriac and green herb salad
supplement \$40

Le porc, cuit comme un pot-au-feu, chou rouge aux pommes
Pork belly from Vallegrain cooked in pot-au-feu style, served with red cabbage & carrots

Les Desserts Et Fromages

La figue de Solliès rôtie au miel et aux romarins, sur un sablé Breton
Honey roasted Solliès fig on a sablé Breton with rosemary

La poire Williams douce en soufflé chaud, sorbet
Warm soufflé OF Williams pear served with sorbet

Le pain de Gênes rafraîchi avec une glace yaourt, coulis de saison à la mûre

Warm pain de Gênes cake, with yoghurt ice cream & seasonal blackberry culis

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

Les fromages de chez Mons, affinés et sélectionnés pour nous
Fine selection of farm house & artisanal french cheeses from Mons

Prices stated are subject to prevailing government taxes and service charge