

LA CARTE D'AUTOMNE DÉJEUNER

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 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,
comptée 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