

LE MENU HIVER AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE | \$595
TRADITION FRANÇAISE EN QUINZE PARTITIONS

For a seamless dining experience, this menu will be prepared for the entire table
Pour la totalité des convives de votre table

Le pain au levain et son beurre extra fin de chez Beillevaire

Sourdough bread served with Beillevaire artisanal butter

Les Canapés

Young Comté wrapped in a slice of viande des Grisons

La Mise En Bouche

Warm watercress velouté on a hot truffle jelly

Le Hors D'Oeuvre Froid Au Caviar

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

Le Hors D'Oeuvre Chaud À La Truffe Noire

Black truffle tart with confit onions & smoked bacon

Le Fruit De Mer

Hand dived scallops cooked in oven, served with herb & seaweed sauce

Le Poisson De Mer

Line caught sea bass with truffle & Vin Jaune sauce

Le Granité

Champagne granité

Le Légume De L'Arrière-Saison

Sand carrots from Nantes with a subtle hint of orange

Le Plat Principal De Viande

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

Le Fromage À L'Assiette

Baked mont d'Or with black truffles

Le Pré-Dessert

Chocolate mousse on cinnamon-apple

Le Dessert

Variations of clementine in different textures with earl grey jelly

Le Petit Four Et La Mignardise

Traditional pastries - mont-blanc tart & palmier

Les Chocolats Au Plateau

Selection of chocolate bonbons

LE MENU HIVER | \$365
DÉJEUNER ET DÎNER EN DOUZE PARTITIONS

For a seamless dining experience, this menu will be prepared for the entire table
Pour la totalité des convives de votre table

Le pain au levain et son beurre extra fin de chez Beillevaire
Sourdough bread served with Beillevaire artisanal butter

Les Canapés

Young Comté wrapped in a slice of viande des Grisons

La Mise En Bouche

Warm watercress velouté on a hot truffle jelly

Le Hors D'Oeuvre Froid Au Caviar

Cold angel hair pasta balanced with seaweed, caviar & black truffle

Le Poisson De Mer

Line caught sea bass with truffle & Vin Jaune sauce

Le Granité

Champagne granité

Le Légume De L'Arrière-Saison

Sand carrots from Nantes with a subtle hint of orange

Le Plat Principal De Viande

Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied with caramelised pear

Or

Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées (*Supplement \$30*)

Le Pré-Dessert

Chocolate mousse on cinnamon-apple

Le Dessert

Menton lemon meringue soufflé served with ice cream

Le Petit Four Et La Mignardise

Traditional pastries - mont-blanc tart & palmier

Les Chocolats Au Plateau

Selection of chocolate bonbons