

# LA CARTE ÉTÉ 2024

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$335 | 4-course • \$425

## Les Entrées Froides

*L'œuf en « Mimosa » île-de-France, caviar et coulis iodé*

Parisian style egg mimosa with caviar and savoury coulis

*Le homard bleu de Normandie, en salade « Tradition Française » (Supplément \$30)*

Blue lobster from Normandy with pearls of crunchy vegetables & Cocktail sauce  
(Waiting time 20 minutes )

*L'asperge blanche en blanc-manger, caviar et coulis d'asperge verte*

Special selection of caviar in harmony with delicate asparagus jelly and coulis

*La pomme de terre roseval au caviar, condiments et simples*

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

## Les Entrées Chaudes

*La langoustines de Loctudy, voile de courgette et sauce à l'huile d'olive (Supplément \$30)*

Langoustine from Loctudy & emulsion of olive oil from Chateau d'Estoublon

*Soupe chaude au cresson de fontaine, foie gras et girolles*

Watercress velouté, accompanied with foie gras and girolle

*Les oursins sur un soufflé moelleux, fumet de crustacés*

Sea urchin soufflé with tarragon & dill served alongside a Crustacean sauce

*Le bar de petite pêche « Ikejime », voilé de champignons, servi en marinère*

Sea bass in "Ikejime" style with a veil of mushroom, accompanied by Marinère sauce

## Les Plats Principaux

*Le dos de saumon de l'Adour, sauce au vin jaune (Pour 2 personnes)*

Atlantic wild salmon fillet with Vin Jaune sauce (For 2 persons)

*La fricassée de ris de veau aux câpres, girolles et céleri-rave*

Fricassée of veal sweetbread with capers, celeriac & girolle

*Le filet de bœuf aux aromates, jus court (Supplément \$30)*

Wagyu beef tenderloin with aromatics, natural jus & crisp potato soufflées

*Le filet de canard de Vendée, navets et cerises*

Vendée duck breast accompanied by turnip & cherries in harmony

## Les Desserts

*La pêche blanche, dans une boule en sucre soufflé*

Roussillon white peach in a sugar sphere with lemon verbena ice cream

*Le crêmet d'Anjou à la fraise, coulis de Saumur Champigny*

Crêmet d'Anjou with gariguetta strawberry and a red wine coulis

*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

*Le soufflé aux abricots et basilic, glace à l'amande douce*

Apricot and basil soufflé accompanied with sweet almond ice cream