

LA CARTE ÉTÉ 2024

By Sébastien Lepinoy

—♦—
PRIX FIXE

• 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)

Les moules de Bouchot, en Mouclade aux aromates

Bouchot mussels with aromatic vegetables, presented in a cold Mouclade style

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 soufflés

Le filet de canard de Vendée, navets et cerises

Vendée duck breast accompanied by turnips & 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 gariguette 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