

# LA CARTE AUTOMNE 2024

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE

4-course • \$425

## Les Entrées Froides

*L'œuf façon aspic au caviar osciètre, crème de céleri*

French egg with truffle jelly, cream of celery and Oscietra caviar

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

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

*Le tartare de saumon sauvage au caviar*

River caught wild salmon tartare with caviar & toasted sourdough

*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 Entrées Chaudes

*La Saint-Jacques de saison, cuite au four sans coloration, sauce iodée aux algues du Cotentin*

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

*Le homard bleu de Normandie en soufflé, sauce Américaine*

Blue lobster from Normandy served as soufflé with caviar & sauce Américaine

*La châtaigne en fin velouté, poitrine de porc demi-sel de la ferme Vallegrain*

Silky velouté made with seasonal chestnuts and Vallegrain pork belly

*Le foie gras en dariole onctueuse, cèpes des pins, jus de volaille court (Supplément \$30)*

Foie gras dariole with seasonal cep & poultry jus

## Les Plats Principaux

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

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

*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 canard de Challans en duo de foie gras, poires caramélisée, ravigoté au gingembre*

Challans duck in duo with foie gras accompanied with caramelised pear

## Les Desserts

*La figue de Solliès, dans une boule en sucre soufflé*

Solliès figs in a sugar sphere with walnuts & honey ice cream

*Le crémet d'Anjou à la pêche de vigne, coulis de saumur Champigny*

Crémet d'Anjou with Roussillon vine peach 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

*La pomme grise en soufflé, arôme subtil de calvados, glace au cidre*

Warm apple soufflé, a touch of Calvados & cider ice cream