

# LA CARTE D'HIVER 2025

By Sébastien Lepinoy

—♦—  
PRIX FIXE 4-course \$435  
—♦—

## Les Entrées Froides

*Le foie gras terrine mûré 21 jours, en demi-deuil et sa gelée de truffe noire*

Foie gras terrine dry aged for 21 days served with black truffle jelly

*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

*Les cheveux d'ange au caviar Kristal*

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

## 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

*L'artichaut et le soufflé au jeune comté, truffe noire*

Artichoke & young Comté soufflé with black truffle

*La châtaigne en fin velouté, foie gras et oignons grelots*

Silky velouté of Chestnut, served with blond pearl onions & foie gras

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

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

## 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 tête de veau « Île-de-France » en ravigote, aux simples*

Ox tongue stuffed in calf's head, balanced with fresh herb salad & veal jus

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

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

*Le canard de Challans, poire caramélisée, ravigotée au gingembre*

Roasted Challans duck breast from Vendée accompanied with caramelised pear

## Les Desserts

—♦—  
*La clémentine givrée, sur une fine gelée au thé noir*

Variations of clementine in different textures with earl grey jelly

*La poire d'hiver en demi-sphère, garnie d'une fine mousse caramel*

Williams pear poached in a spiced infusion with caramel cream

*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