

LA CARTE AUTOMNE 2024

By Sébastien Lepinoy

PRIX FIXE 3-course • \$345 | 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

L'araignée de mer au caviar, sur une mousse coraillée

Spider crab with caviar on a lobster coral mousse

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

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

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

Le canard de Challans, poires caramélisée, ravigoté au gingembre

Roasted Challans duck breast from Vendée 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

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