

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

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 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 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