



Entrées / Starters

Cœur d'artichaut rôti aux aromates, rémoulade de céleri truffée et roquette

Roasted artichoke heart with herbs, truffle celeriac rémoulade and arugula

Ceviche de daurade et légumes croquants

Sea bream ceviche with crunchy vegetables

Tartare de crevettes tigrées sauvages juste saisies,

fenouil au gingembre et tomate séchée

Just seized wild tiger prawns tartare, fennel with ginger and dried tomato

Knefa de chair d'araignée de mer, émulsion de bisque de crustacés

Crispy crab's knefa, shellfish emulsion

Fines tranches de foie gras confit, bouquet d'haricots verts,

betterave aigre-douce et mesclun de salades

Candied foie gras, French beans, sweet & sour beetroot and mixed leaves salad

Plats / Main courses

Filet de bœuf grillé, feuilles de blettes farcies aux fèves,

purée de petits pois et jus aux morilles

Grilled beef tenderloin, Swiss chard leaves stuffed with broad beans,

pea's purée and morel's sauce

Souris d'agneau braisée et glacée au jus de cuisson, carottes en deux façons

Braised knuckle of lamb, carrots in two different ways

Dos de bar cuit sur la peau, endives caramélisées et émulsion d'agrumes

Cooked sea bass in crunchy skin, caramelized endives and citrus emulsion

Saint-Pierre cuit à la vapeur au poivre de Sichuan, poireau grillé,

émulsion au citron confit et tomates séchées

Steamed John Dory with Sichuan pepper, grilled leeks,

preserved lemon and dried tomatoes emulsion

Filets de rouget marinés à l'estragon, pâtes fraîches à l'encre de seiche,

épinards et gazpacho en velouté

Marinated red snapper filets with tarragon, home made pasta with squid ink,

spinach and gazpacho



Desserts

Crème brûlée à la pistache, tulipe de chocolat battu infusé au safran

Pistachio crème brûlée, chocolate tulip infused with saffron

Crèmeux de mangue et croustis de chocolat en chaud froid

Mango crèmeux and chocolate croustis

Crêpes soufflées au Grand Marnier

Méli-Mélo de fruits rouges, meringue croustillante et crème à la vanille

Mixed red fruits, crispy meringue and vanilla ice cream

Millefeuille de pommes cuites au four, crème diplomate infusée au romarin

Baked apple millefeuille, diplomat cream infused with rosemary

