

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LA DAURADE en onctueux tartare aux agrumes relevé d'épices douces

Sea bream tartare with citrus and sweet spices

✓ **LA BETTERAVE** en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet

LE FOIE GRAS DE CANARD en crémeux sous une fine gelée de volaille et son coulis de maïs glacé

Duck foie gras cream with fine chicken jelly and sweet corns coulis

L'ŒUF DE POULE miroir au plat sur un riz nacré juste coloré aux morilles et asperges vertes

Pan-Fried egg on pearl rice with morel mushrooms and green asparagus

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LE PETIT POIS en fin velouté et ses ravioles de chèvres frais

Smooth French green pea "velouté" with goat cheese raviolis

LE DASHI le fin bouillon, foie gras chaud et anguille fumée en infusion au shiso

Spiced dashi bouillon with foie gras and smoked eel in shiso infusion

LES PLATS / MAIN COURSES

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, nuage au lait de coco

Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut foam

LE BAR le dos poché dans un bouillon aux senteurs méditerranéennes et son imprimé d'herbe

French sea bass with Mediterranean broth and mixed herbs

LES SPAGHETTIS au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$50)

Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$50)

✓ **LE RIZ** façon « risotto » aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

LA CAILLE caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes

Free-range quail and foie gras, served with mashed potato

L'AGNEAU de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym et son méli-mélo d'aubergines

Milk fed lamb cutlets with fresh thyme and eggplant

LE BŒUF WAGYU l'onglet glacé teriyaki, asperge blanche aux pignons de pin torréfiés

Pan seared beef flap with white asparagus and pine nuts

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins (supplément \$60)

Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

LA FRAMBOISE en mousse légère, crème montée au litchee et son sorbet

Raspberry mousse with lychee Chantilly and raspberry sorbet

LE CHOCOLAT la mousseline Gianduja sous un crunchy au céréale et son gel d'orange

"Gianduja" chocolate mousse with crunchy cereal and orange gel

LES FRUITS EXOTIQUES sur une fine mousse de mangue, cœur de fruits de la passion et sa chantilly noix de coco

Luscious mango mousse with exotic fruits and coconut chantilly

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes

Please advise us if you have any allergies