

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**LA DAURADE** en carpaccio au citron vert et langues d'oursin (supplément \$50)

Sea bream carpaccio with sea urchin and lime zest (supplement \$50)

✓ **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

✓ **LES PRIMEURS** sur des cannelloni de chèvre frais à la marjolaine et sa sauce romesco  
Fresh goat milk cheese in cannelloni with romesco sauce

**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

**LA LANGOUSTINE** en nage épicée et ses petites raviolis de petit pois frais à la menthe

Fine scampi bouillon with petit raviolis and green peas

**LE FOIE GRAS** chaud caramélisé dans un fin bouillon au dashi en infusion d'anguille fumée

Caramelized duck foie gras with smoked eel in dashi bouillon

## 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 TURBOT** des Sables-d'Olonne aux jeunes légumes et son bouillon safrané

Turbot fillet and seasonal vegetable with saffron bouillon

**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

**LA CERISE** infusé au kirsch, mousse à la griottes confites et son cœur de cerise

Luscious Amarena cherries and mousse with Kirsch 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