

## 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)

**LE FOIE GRAS** de canard en terrine, symphonie de rhubarbe à l'hibiscus  
Classic Landes foie gras terrine with rhubarb confit and hibiscus

✓ **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** coque sans coque sur une purée de céleri à la fève de Tonka et son étuvée de girolles  
Soft poached egg with celeriac puree, girolle mushrooms and Tonka beans

## 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

**L'ARTICHAUT** en fin velouté, condiment méditerranéen au citron confit et chorizo  
Artichoke "veloute" with Mediterranean condiment, lemon confit and chorizo

## 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 MERLAN** le dos en croûte de pain de mie, mousseline de courgettes et émulsion verveine  
Crispy whiting fillet with zucchini mousse and verbena emulsion

**LES SPAGHETTIS** au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$50)  
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$50)

✓ **LE RIZ** aux piments, aromatisé au safran et un 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

**LE VEAU** la joue braisée, carottes infusées au pain d'épices et son coulis au gingembre  
Braised veal cheek with baby carrots and ginger coulis

**LE PORC** "la plume" caramélisée et rôti rosé, mitonnée de petit pois et pommes de terre nouvelles  
Caramelized pork pluma with green peas and roasted potatoes

## LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

**LES FROMAGES** affinés par nos soins  
Fine imported cheese selection from the cheese trolley

**LE CHOIX DE NOS PÂTISSERIES** sur le chariot  
Your own preferences from the dessert trolley

**LA FRAMBOISE** en mousse légère, crème montée au litchee et son sorbet  
Raspberry mousse with lychee chantilly and raspberry sorbet

**LE CAFE** en mousseline, ganache pur caraïbe et sa glace chicorée  
Coffee mousse with "pur caraibe" ganache and coffee ice-cream

**L'ABRICOT** sun une fine geleé, marmelade au romarin et amande fraîche  
Luscious apricot and jelly, rosemary marmalade with fresh almond

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