



EXCELLENCE

APPETIZERS & APERITIF

Glass of *Moët & Chandon* Champagne (125 ml)

STARTERS

Duck foie gras, mango chutney and raisins
Lamb fillet mignon, cauliflower tabbouleh, herb pesto
Scottish salmon with basil focaccia
Open crab ravioli
Creamy pea soup with peppermint and fresh goat cheese 🌱

MAIN COURSES

Scallops, sweet potato risotto, seaweed cream
Cod steak, tomato tagliatelle, cardamom sauce
Fillet of beef, pea pudding, veal gravy
Seared duck breast, Anna potatoes, honey and lemon sauce
Risotto of black rice, coriander and confit tomatoes 🌱

TRIO OF SEASONAL PDO CHEESES

DESSERTS

Sweet chocolate pastry with crispy sesame biscuit
Exotic entremet
Creamy strawberry & vanilla pastry
Trilogy of exotic fruit sorbets 🌱
Strawberries in basil syrup with yoghurt ice cream 🌱

Coffee or tea & «Martell» VSOP Cognac



SELECTION OF WINES

Mouton Cadet, Réserve Graves
Crozes Hermitages - La Rollande
(1 bottle for 2 guests)

1 bottle of Evian (750 ml) for 2 guests
Or 1 soft drink (330 ml) per guest

(Any additional requests will lead to an extra charge)

Ingredients available each day in limited quantities to ensure freshness, with the exception of special orders 72 hours in advance.

Vegetarian 🌱



EXCELLENCE

AMUSES-BOUCHE ET APÉRITIF

Coupe de Champagne *Moët & Chandon* (12,5 cl)

ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney de mangue et raisins secs
Mignon d'agneau, taboulé de choux fleur, pâtes d'herbes
Saumon écossais accompagné de focaccia au basilic
Ravioles ouvertes de crabes
Velouté de petits pois à la menthe poivrée, chèvre frais 🌿

PLATS

Noix de Saint-Jacques, risotto de patates douces, crème d'algues
Pavé de cabillaud, tagliatelles à la tomate, sauce à la cardamome
Filet de bœuf, royale de petit pois, jus de veau
Magret de canard poêlé, pomme Anna, sauce au miel et citron
Risotto de riz noir, coriandre et tomates confites 🌿

TRIO DE FROMAGES DE SAISON AOP

DESSERTS

Douceur chocolatée et son croustillant sésame
Entremet exotique
Alliance vanille fraise
Trilogie de sorbets exotiques 🌿
Nage de fraises au basilic, glace au fromage blanc 🌿

Café ou thé & Cognac VSOP « Martell »



VINS AU CHOIX

Mouton Cadet - Réserve Graves (blanc)
Crozes Hermitages - La Rollande (rouge)
(1 bouteille pour 2 personnes)

1 bouteille d'Evian (75 cl) pour 2 personnes
Ou 1 soft (33 cl) pour 1 personne

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

Végétarien 🌿

