



EXCELLENCE

APPETIZERS & APERITIF

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

STARTERS

Foie gras cubes, black cherry marmalade and candied onions
Semi-cooked veal, sauce vierge and smoked Ravola shavings
Scallop carpaccio, poached egg and squid ink vinaigrette
Smoked trout on puff pastry, celeriac with mint and Granny Smith apple
Cream of carrot soup with coconut milk 🌱

MAIN COURSES

Veal T-bone, parsnip with cheddar cream, mashed butternut squash and spiced jus
Boneless lamb leg fillet, foie gras tartlet, Darphin potatoes and pepper sauce
Lobster tail, shellfish jus with dill and turmeric mousseline
Sea bass fillet rolls with nori sheets, quinoa with hazelnut butter and squid ink sauce
Croquets pasta, crispy vegetables and carrot and coriander jus 🌱

TRIO OF SEASONAL PDO CHEESES

DESSERTS

Raspberry lychee sphere
Praline mille-feuille
Chocolate caramel and citrus delight 🌱
Lemon and basil tart
Mont Blanc dome

Coffee or tea & «Martell» VSOP Cognac



SELECTION OF WINES

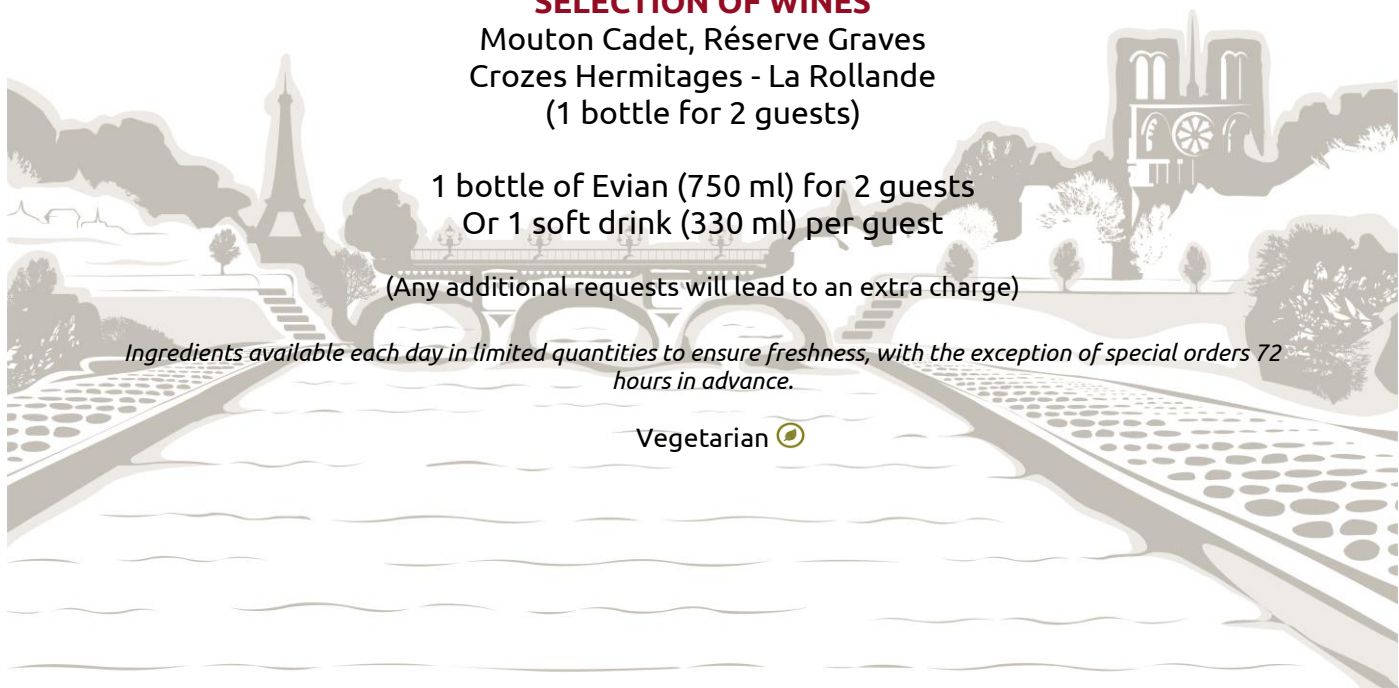
Mouton Cadet, Réserve Graves
Crozes Hermitages - La Rollande
(1 bottle for 2 guests)

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

Cubes de foie gras, marmelade de cerises noires et oignons confits
Mi- cuit de veau, sauce vierge, copeaux de Ravola fumé
Carpaccio de Saint-Jacques, œuf poché, vinaigrette à l'encre de seiche
Truite fumée sur feuilleté, céleri rave à la menthe et pomme granny
Velouté de carottes au lait de coco 🌱

PLATS

T-Bone de veau, panais à la crème de cheddar, purée de butternut, jus aux épices
Filet de selle d'agneau, dariole de foie gras, pommes Darphin, sauce poivre
Queue de homard, jus de coquillage à l'aneth, mousseline au curcuma
Bar roulé aux feuilles de nori, quinoa au beurre noisette, sauce encre de seiche
Pâtes de crozets, légumes croquants, jus de carotte à la coriandre 🌱

TRIO DE FROMAGES DE SAISON AOP

DESSERTS

Sphère framboise litchi
Millefeuille praliné
Saveur chocolat caramel aux agrumes 🌱
Tarte citron basilic
Dôme Mont 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 🌱

