

MENU « AU FIL DES SAISONS »  
« CHANGING SEASONS » MENU

36 Euros (Boissons non comprises) / (Beverages are not included)

*Amuse-bouche du moment. / Current amuse-bouche.*



*Œuf parfait, champignon du moment et son crémeux, émulsion de parmesan.  
Perfect egg, mushroom of the moment and its creamy, parmesan emulsion.*

*Ou /Or*

*Pâté en crouste à la volaille et foie gras, cœur de poire, sucrine  
Poultry and foie gras pâté en crouste, pear heart, sucrine lettuce.*



*Aile de raie poêlée, fenouil confit au curcuma, écrasé de pomme de terre  
Jus de viande déglacé au Kalamansi.*

*Fried ray wing, confit fennel with turmeric, mashed potatoes, Kalamansi  
deglazed meat stock.*

*Ou /Or*

*Poitrine de cochon cuite basse température, jus gourmand, pulpe de céleri  
montée au beurre, assaisonnement de pruneaux.*

*Low temperature cooked pork, gourmet juice, butter whipped celery pulp,  
prunes seasoning.*



*Plateau de fromages affinés (Supplément de 9euros).  
Matured cheeses platter (9€ Supplement).*



*Millefeuille à la vanille et caramel au beurre salé, crème glacée vanille  
Vanilla millefeuille and salted butter caramel, vanilla ice cream.*

*Ou /Or*

*Tartare d'ananas mariné, fine gelée au rhum et citron vert  
Sorbet Pinacolada, jus vegetal.*

*Marinated pineapple tartare, rum and lime jelly, pinacolada sorbet,  
vegetable juice.*

## MENU « SIGNATURE »

## « SIGNATURE » MENU

59 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

*Amuse-bouche du moment. / Current amuse-bouche.*



Foie gras, chutney raisin noir, potimarron et son pain feuilleté.

*Foie gras, black grape chutney, pumpkin and its puff bread.*

*Ou /Or*

Langoustine en raviole ouverte, déclinaison de choux fleur et sa bisque.

*Open langoustine ravioli, variation of cauliflower and its bisque.*



Demi-pigeon rôti, cuisse confite et foie gras, girolles sautées, carotte fane et jus corsé.

*Roasted half-pigeon, confit leg and foie gras, sautéed chanterelle mushrooms, carrot tops and full-bodied bouillon.*

*Ou /Or*

Lotte nacrée, chou pak-choï et son embeurrée de chou,

Bouillon de gingembre et citronnelle (supp caviar 7 grs 9 euros).

*Monkfish, pak-choï cabbage and its buttered cabbage, Ginger and lemongrass bouillon (caviar supplement 7 g. 9 euros).*



Plateau de fromages affinés (Supplément 9 euros).

*On a platter, selection of aged cheese (9 euros supplement).*



*Compression de Poires à l'estragon du Mexique.*

*Sablé de cacao, sorbet feuille de figuier.*

*Mexican Tarragon Pears Compression*

*Cocoa shortbread, fig leaf sorbet.*

*Ou /Or*

*Paris Brest, chocolat-praliné, pistache groseille rouge.*

*Paris Brest, chocolate - praline, pistachio redcurrant.*

MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »  
« BLUE LOBSTER » MENU

95 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

Menu dégustation en 5 Plats, Homard entier  
*5-Course Tasting Menu, Whole Lobster*

AMUSE-BOUCHE

COUDES DE HOMARD

*Chutney de raisin, boulgour de choux fleur.*  
*Lobster elbows,*  
*Grape chutney, cauliflower bulgur.*



PINCES DE HOMARD

*Crèmeux de céleri, girolle et carotte, jus de viande déglacé au Kalanmansi,*  
*Tuile champignons.*  
*Lobster claws,*  
*Celery, chanterelle mushroom and carrot cream, Kalanmansi deglazed meat*  
*stock, Mushroom tile.*



QUEUE DE HOMARD

*Chou Pak-choï et kale grillés, fenouil, bisque de crustacés.*  
*Lobster tail,*  
*Grilled Pak-choï cabbage and kale, fennel, shellfish bisque.*



PRÉ-DESSERT

*Granité du moment.*  
*Granita of the month.*



DESSERT

*Compression de poires à l'estragon du Mexique*  
*Sablé cacao, sorbet feuille de figuier.*  
*Mexican Tarragon Pear Squeeze*  
*Cocoa shortbread, fig leaf sorbet.*