



Menu

Starter / Main / Dessert

80 euros

Mains

Mahi Mahi / Puffed rice / Coconut / Mint / Ginger

**

Grilled Tuna / Melon / Sweet Potatoes / Lemongrass
Spinach

Duck Breast / Arabica / Apricot / Rapini / Buckwheat

**

Veal Sweetbread / Red Beans / Spicy Juice

+ 4€

Entrecôte Angus 1855 - 350g
Smoked Mashed Potatoes / Crispy Bacon Green Pepper Sauce

+ 8€

Side

Mixed Salad 15€

French Fries 13€

+ Truffle Oil 4€

Smoked Mashed Potatoes 15€

Starters

Squid / Green Curry / Celeriac / Cashew Nuts / Red Onion
Wasabi

**

Smoked Burrata / Rosemary / Black olive / Tomato Infusion
Parmesan

Green asparagus / Smoked Hollandaise Sauce / Tarragon
Fried egg

**

Tuna Tartare / Peach / Seaweed / Smoked Herring Roe

Desserts

Cheese Selection

Toasted bread / Pineapple and Raisin / Green Salad

+ 8€

Home-Made Ice-Cream & Selection of Sorbets

**

Citrus / Almond Biscuit / Cilantro Sorbet / Bergamot

Strawberries / Stracciatella / Chocolate cake

**

Grilled Peach / Fior Di Latte / Thyme

Café Gourmand

**

Champagne Or Espresso Martini Gourmand

+ 12€

Rum Gourmand

+ 18€

Martinique / Guadeloupe / Nicaragua



Prix et services compris



Menu

Entrée / Plat / Dessert

80 euros

Plats

Mahi-Mahi / Riz soufflé / Coco / Menthe / Gingembre

**

Thon Grillé / Melon / Patate Douce / Citronnelle
Epinards

Magret de Canard / Arabica / Abricot / Rapini / Sarrasin

**

Ris de Veau / Jus au Piment Fumé / Haricots Rouges

+ 4€

Entrecôte Angus 1855 350gr
Pomme Purée Fumée / Bacon Croustillant
Jus Poivre Sauvage

+ 8€

Garnitures

Salade de crudités 15€

Frites maison 13€

+ Huile de truffe 4€

Pomme purée Fumée 15€

Entrées

Calamars / Curry Vert / Céleri-boule / Oignons Rouges
Wasabi / Cajou

**

Burrata Fumée / Romarin / Olive Noire / Eau de Tomate
Parmesan

Asperges Vertes / Hollandaise fumée / Estragon

Oeuf frit

**

Tartare de Thon / Pêche / Algue / Caviar de Hareng fumé

Desserts

Sélection de fromages affinés
Pain toasté / Crémeux Ananas / Salade verte

+ 8€

Assiette de Sorbets Maison

**

Agrumes / Biscuit Amande / Sorbet Coriandre
Bergamote

Fraises Garigette / Stracciatella / Biscuit Sacher

**

Pêche Grillée / Fior di Latte / Amande

Café Gourmand

**

Expresso Martini Ou Champagne Gourmand

+ 12€

Rhum Gourmand

+ 18€

Martinique / Guadeloupe / Nicaragua



Prix et services compris



Menu Carte Blanche

5 Plats / 5 Courses

110€

Accord mets et vins

Wine Pairing

70€

Choix de menu Unique pour l'ensemble des convives

Tasting menus are available only for the entire table



Prix et services compris