

LES ENTRÉES OU LES SOUPES / APPETIZERS OR SOUPES

<YOUR CHOICE OF TWO DISHES>

LE THON CONFIT en façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg

Tuna confit served in Niçoise style with Iceberg lettuce

L'ŒUF DE POULE mollet en duo de crevettes et somités de choux romanesco

Half-bolled egg with mayonnaise sauce presented with cauliflower and prawns

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu (Supp+900)

Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar (+900)

LA SAINT-JACQUES les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp+900)

Pan-fried Scallops cooked with seaweed butter (+900)

LE GASPACHO avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une feurette pimentée

Duck liver ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream

LES PLATS / MAIN DISHES

<YOUR CHOICE OF ONE DISH>

LE SAWARA en filet avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Spanish mackerel served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato

LE ST-PIERRE en duo de petites seiche de printemps relevé d'un beurre persillé

Pan-fried John dory served with firefly squid and escargot butter sauce

LA VOLAILLE à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras

Roasted Chicken served with mashed potatoes and natural gravy

LA CUISSE DE CANARD confite accompagnée d'une écrasée de pomme de terre et champignons marinés

Confit Duck thigh served with crushed potatoes and marinated mushrooms

LE BŒUF poêlé servi avec une salade pastorale et fameuse pomme purée (Supp+2,000)

Wagyu Beef steak served with an herb salad (+2,000)

LES DESSERTS / DESSERTS

<YOUR CHOICE OF ONE DISH>

LE TENDANCE CHOCOLAT onctueux au Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

Araguani chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter biscuit powder

L'ŒUF À LA NEIGE fraise et crème chantilly au parfum de rose accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti

Rose flavored Strawberry and whipped cream accompanied with Tahiti vanilla Ice

LA RUCHE crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrumes

The hive, delicate honey cream perfumed with lavender served on citrus jelly

LA VANILLE DE TAHITI en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)

Tahitian vanilla caramelized custard (+900)

※THIS MENU IS AN EXAMPLE. PLEASE KINDLY UNDERSTAND THAT THE MENU IS CHANGED FREQUENTLY.