

## Menu dégustation

80

### Accord vin

45

## Entrées – Starters

Carpaccio de veau, sauce au thon

Veal carpaccio, tuna sauce

18

Croustillants de crevettes, salade d'endive, vinaigrette basilic mangue

Crispy shrimp rolls, endive salad, mango and basil vinaigrette

20

Carpaccio de gravlax de saumon et avocat, crème de wasabi, caviar de mujol

Salmon gravlax and avocado carpaccio, wasabi cream, mullet caviar

18

Carpaccio de daurade, poutargue, crème de citron, caviar de mujol

Sea bream carpaccio, bottarga, lemon cream, mullet caviar

20

Nems de canard confit, mousseline de carotte et lait de coco, chiffonnade de menthe et concombre

Duck confit nems, carrot and coconut mousseline, mint and cucumber chiffonnade

18

Œuf parfait à la truffe noire, champignons du moment, épinards, émulsion de cèpes

Perfect egg with truffle, seasonal mushrooms, spinach, porcini emulsion

20

Tartine de foie gras, péché mignon de Sophie

Foie gras on toast, Sophie's indulgence

20

Tartine de moelle légèrement relevée

Bone marrow on toast

18

## Mer – Sea

Ravioles de homard, tombée d'épinards et bisque de homard

Lobster ravioli, sautéed spinach and lobster bisque

39

Morue noire laquée au miso, légumes sautés au wok, mousseline de chou-fleur, daikon, vinaigrette au calamansi

Black cod glazed with miso, sautéed vegetables, cauliflower mousseline, daikon, calamansi vinaigrette

45

Pétoncles rôtis, déclinaison de salsifis, shiitakes confits, jus de volaille truffé

Roasted scallops, duo of salsifi, confied shiitake, truffled chicken jus

43

## Terre – Land

Joue de bœuf braisée, ravioles de bœuf, foie gras poêlé, émulsion à l'ail

Braised beef cheek, beef ravioli, pan-seared foie gras, garlic emulsion

41

Filet de bœuf Angus, légumes rôtis, espuma de champignons, gastrique au vin rouge

Filet of Angus beef, roasted vegetables, mushroom espuma, red wine gastrique

43

Carré de cerf, courge rôtie à la sariette, choux rouge confit aux bleuets, gastrique au porto

Rack of venison, roasted squash with savory, red cabbage confied with blueberries, porto gastrique

54

S'il-vous-plait, nous faire part de toutes allergies ou restrictions alimentaires lors de la prise de commande.

Malgré tout le soin que nous portons à prévenir les allergies alimentaires, nous ne pouvons en aucun cas garantir l'absence totale d'allergènes.

Please inform us of any allergies or dietary restrictions when we take your order.  
Even though, we take all the necessary precautions we cannot guarantee the absence of allergens.

Chef Sophie Tabet.