

LES ENTRÉES

STARTERS

LA BURRATA(D)

Burrata, marinated peppers, basil

ESCARGOTS DE JOSETTE (D)(S)(N)

Snails, almond butter, toasted brioche

AUBERGINE MILLE-FEUILLE (V)(D)

Eggplant mille-feuille, tomato fondue, capsicum sauce

PIZZETTE À LA TRUFFE (D)

Cheese crisp, mix wild mushrooms, Comté cheese AOC, black truffle

SALADE DE QUINOA (V)(N)

Wild quinoa, avocado, heirloom cherry tomatoes, orange dressing, pistachios, raisins

• • •

LES PLATS

MAIN COURSES - CHOICE OF ONE

TOURNEDOS ROSSINI (D)

Grilled tenderloin, foie gras and Périgieux sauce, black truffle

OR

DAURADE À LA PROVENÇALE (S)

Baked sea bream, herbs de Provence, tomato, olives

• • •

LES DESSERTS

DESSERTS

TARTE CARAMEL (D)

Baked caramel custard tart

PROFITEROLES AU CHOCOLAT(V)(D)

Milk chocolate profiteroles, dark chocolate & orange sauce

PLATEAU DE FRUIT FRAIS (V)

Selection of fresh fruits

CRÈME BRÛLÉE (D)

Vanilla crème brûlée

(V) Vegetarian - (D) Dairy - (S) Seafood - (N) Nuts - (R) RAW