

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

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

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



*Oeuf 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 croustille à la volaille et foie gras, cœur de poire, sucrine
Poultry and foie gras pâté en croustille, 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.*