



MENU GOURMET

(selon disponibilité et saisonnalité des produits)

ENTREES / STARTERS

Tartare de saumon mariné aux épices maya, guacamole, sauce salsa verde
Marinated salmon tartar with mayan spices, guacamole and salsa verde sauce

ou

Gaspacho concombre & menthe, mousse de thé matcha, concombre mariné
Cucumber & mint gazpacho, matcha tea mousse, pickled cucumber

ou

Gravlax de dorade, coulis de noix de coco vinaigré, sauce vierge à la mangue
Sea bream gravlax with coconut vinaigrette and mango sauce

ou

Focaccia, marmelade d'abricots à l'huile d'olive & feta
Focaccia, apricot marmalade with olive oil and feta cheese

ou

Pissaladière façon tatin, siphon d'anchois
Pissaladière tatin style, anchovy siphon

ou

Salade d'edamames & tomates, comme une stracciatella, gel d'eau de tomates
Edamame & tomato salad, like a stracciatella, tomato water gel

PLATS / MAIN COURSES

Pavé de cabillaud, gnocchis de riz, sauce coréenne épicée
Cod steak, rice gnocchi, spicy Korean sauce

ou

Kefta de bœuf aux épices orientales, croustillant de semoule, sauce tajine
Beef kefta with oriental spices, crispy semolina, tagine sauce

ou

Steak de saumon, caviar d'aubergines citronnées, sauce au yaourt & sumac
Salmon steak, lemon aubergine caviar, yoghurt & sumac sauce

ou

Maquereau grillé, petit-pois condimentés en sauce gremolata, siphon de riz
Grilled mackerel, peas in a gremolata sauce, rice siphon

Ou

**Magret de canard laqué à la sauce sweet chili,
galette de pommes de terre au fromage telaggio**

*Duck breast glazed with sweet chilli sauce,
potato galette with telaggio cheese*

ou

Cuisse de volaille, millefeuille de pommes de terre, crème d'ail & huile de basilic

Poultry leg , potato millefeuille, garlic cream & basil oil

DESSERTS / DESSERTS

Dans l'esprit d'une tarte au citron

Like a lemon tart

ou

Sablé, chantilly au chocolat au lait & ganache au chocolat noir

Shortbread, milk chocolate chantilly & dark chocolate ganache

ou

Tiramisu traditionnel

Traditional tiramisu

ou

Pana cotta pâte de noisettes et confit de poires

Pana cotta with hazelnut paste and pear confit

ou

Profiterole, glace vanille, coulis de chocolat noir

Profiterole, vanilla ice cream, dark chocolate coulis

ou

Entremet aux fruits rouges

Red Fruit Entremet