



MENU GOURMET

Printemps – Eté 2026

Selon disponibilité et saisonnalité des produits
Subject to availability and seasonality of products

ENTREES / STARTERS

Saumon gravlax aux épices japonaises, stracciatella, confit de framboise
Japanese-spiced gravlax, stracciatella, raspberry confit

Ou / or

Tortilla espagnole, pico de gallo, mesclun
Spanish omelet, pico de gallo, mixed greens

Ou / or

Gaspacho aux deux couleurs
Two-Tone Gazpacho

Ou / or

Tartare de dorade marinée, leche de tigre, ajo blanco, feta
Marinated sea bream tartare, leche de tigre, ajo blanco, feta

Ou / or

Volaille tandoori, houmous de lentille corail, sauce au yaourt tandoori
Tandoori chicken, red lentil hummus, tandoori yogurt sauce

Ou / or

Onglet de boeuf en tataki, salade de poivron, gel de grenade
Beef tenderloin tataki, pepper salad, pomegranate gel



PLATS / MAIN COURSES

Saumon grillé, riz croustillant, sauce au yaourt combava
Grilled salmon, crispy rice, kaffir lime yogurt sauce

Ou / or

Suprême de volaille en marinade Caribéenne, pikliz, polenta crémeuse, jus de volaille
Chicken breast in Caribbean marinade, pikliz, creamy polenta, chicken gravy

Ou / or

Filet de dorade, risotto de pâtes au coulis de courgette, pesto végétal
Sea bream fillet, pasta risotto with zucchini, plant-based pesto

Ou / or

Pavé de maigre sauce teriyaki, brunoise de pomme de terre à la crème
Sliced sea bass with teriyaki sauce, finely diced potatoes with cream

Ou / or

Faux filet de bœuf à point, pomme Macaire, jus de bœuf aux herbes
Medium-rare sirloin steak, Macaire potatoes, herb-infused beef jus

Ou / or

Cuisse de canard confite, purée de carottes, sauce coréenne
Confit duck leg, mashed carrots, Korean-style sauce



DESSERTS / DESSERTS

Tiramisu aux fruits

Fruit tiramisu

Ou / or

Cheesecake au confit d'abricot et romarin, chantilly

Cheesecake with apricot confit and rosemary, served with whipped cream

Ou / or

Eclair à la vanille et popcorn

Vanilla éclair with popcorn

Ou / or

Opéra aux fruits rouges

Red fruits Opera

Ou / or

Pavlova à la pistache et framboise

Pistachio and raspberry pavlova

Ou / or

Biscuit moelleux au chocolat, ganache Jivara et myrtilles

Soft chocolate biscuit with Jivara ganache and blueberries