

POUR COMMENCER Starters

Gaspacho de Tomate et Fraise, et sa Ricotta au Basilic Tomato and Strawberry Gaspacho, Basil Ricotta	24€
Céviché de Mahi-Mahi, Grenade & Framboise Mahi-Mahi Ceviche, Pomegranate & Raspberry	26€
Foie Gras Mi-Cuit, Pommes flambées au Calvados Half Cooked Home-made Duck Foie Gras, Apples flambé in Calvados	28€
Carpaccio de Tomates Anciennes, Burratina, Tapenade d'Olives Heirloom Tomatoes Carpaccio & Burratina, Olive Tapenade	28€
Salade Fraîcheur à la Langouste, Litchi & Agrumes Fresh Lobster Salad, Lychee and Citrus Fruit	34€

POUR CONTINUER Main Course

Mahi- Mahi Poché dans son Bouillon Thaï, Oignons & Poires Poached Mahi-Mahi in Thai Bouillon, Red Onions & Pear Chutney	39€
Risotto de Saint-Jacques, émulsion Parmesan & Caviar Scallops Risotto, Parmesan Cheese & Caviar Foam	42€
Sole Meunière & sa Blanquette de Coquillages au Yuzu Meuniere Sole & Yuzu Shell Fish Blanquette	49€
Magret de Canard aux Abricots et sa Cuisse Confite en Pastilla Duck Fillet with Apricots, Pastilla Duck Confit Leg	42€
Filet de Bœuf & sa Gambas, Pomme de Terre au Foie Gras Surf'nTurf, Beef Fillet & Tiger Prawn, Potatoes with Foie Gras	48€

POUR FINIR Dessert

Le Tout Chocolat Chocolate Assortment	12€
Cheese Cake Fruits Exotiques Mango Cheese Cake, Exotic Fruits & Island Sorbet	12€
Tarte au Citron, Meringue Croustillante Lemon Pie, Crunchy Meringue	12€
Croustillant de Noisettes, Saveurs Café Hazelnuts Crispy, Coffee Flavors	12€