

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

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

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



*Œuf 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.*