

Menu au choix *Menu of your Choice*

Menu 1

Élégance & Gourmandise - *Elegance & Indulgence*

Amuse-bouche

Délicate roulade marinée au fromage de chèvre frais et aux fines herbes.

Delicate marinated roulade with fresh goat's cheese and fine herbs.

Entrée / Starter

Crémeux Forestier au Parmesan

Creamy Wild Mushroom Risotto with Parmesan

Risotto onctueux aux champignons poêlés, délicatement parsemé de copeaux de parmesan.

Creamy risotto with sautéed mushrooms, delicately topped with Parmesan shavings.

Plat / Main Course

Volaille Farcie, Douceur de Comté & Parfum de Truffe

Stuffed Chicken, Comté & a Hint of Truffle

Cuisse de poulet farcie à la duxelles de champignons, accompagnée d'une mousseline de pommes de terre au comté, sublimée par une touche d'huile de truffe.

Chicken thigh stuffed with mushroom duxelles, served with a silky

Comté potato purée and finished with a touch of truffle oil.

Dessert

Éclat de Noisette

Hazelnut Delight

Une création gourmande autour de la noisette, aux notes délicatement pralinées et à la texture raffinée.

An indulgent hazelnut creation with delicate praline notes and a refined texture.



Menu 2

L'Alliance des Saveurs - A Harmony of Flavours

Amuse-bouche

Crème Brûlée de Foie Gras - Foie Gras Crème Brûlée

Crème brûlée de foie gras, délicatement accompagnée d'amlou et d'un praliné gourmand.

Foie gras crème brûlée, delicately paired with amlou and an indulgent praline.

Entrée / Starter

Jardin de Légumes en Feuilles Croustillantes

Garden Vegetables in Crisp Pastry

Pyramide de légumes en briouates dorées, déposée sur un lit de fromage frais aux herbes et relevée d'un délicat coulis de poivron rouge.

A pyramid of golden vegetable briouates, served on a bed of herb-infused fresh cheese and enhanced with a delicate red pepper coulis.

Plat / Main Course

Le Saint-Pierre aux Accents Exotiques

John Dory with Exotic Accents

Filet de Saint-Pierre saisi à vif, accompagné d'une étuvée de poireaux aux zestes de citron vert et de pointes d'asperges, sublimé par un beurre blanc aux notes délicatement fruitées de fruit de la passion

Seared John Dory fillet, served with gently braised leeks scented with lime zest and asparagus tips, finished with a delicate passion fruit beurre blanc.

Dessert

Pavlova aux Saveurs Exotiques

Exotic Fruit Pavlova

Alliance de légèreté, de douceur et de fraîcheur fruitée.

A harmonious blend of lightness, sweetness and fruity freshness.

Menu 3

Escale aux Saveurs d'Asie - A Taste of Asia

Amuse-bouche

Cromesquis Œil de Dragon

Dragon's Eye Cromesquis

Entrée / Starter

Fraîcheur et Croustillant

Freshness & Crunch

Salade Bo Bun, rouleaux de poulet croustillants et délicate sauce à la cacahuète.

Bò bún salad with crispy chicken rolls and a delicate peanut sauce.

Plat / Main Course

Voyage au Cœur de la Thaïlande

A Journey to the Heart of Thailand

Bœuf aux parfums thaïlandais, sublimé par les saveurs asiatiques et les champignons.

Thai-inspired beef, enhanced with Asian flavours and mushrooms.

Dessert

Variation autour du chocolat

Variations on Chocolate.

