

POUR COMMENCER

✓ⓧ Salade de légumes, croûtons à l'huile de truffes, jambon Pata Negra **27€**
Salad of fresh vegetables, crouton with truffle oil, Pata Negra ham

ⓧ Gravlax de thon rouge au basilic, œufs de poisson et pain fumé **29€**
Marinated red tuna with basil, fish eggs & smoked bread

Tartare de veau à la truffe et tomates séchées, sorbet à l'olive noire **28€**
Veal tartar with tomatoes and truffles, black olive sorbet

Salade de tomates et illusion de Bufala **28€**
Tomato salad and Bufala illusion

PASTA & RISOTTO

Risotto aux gambas **31€**
Gambas risotto

Risotto aux légumes, émulsion thym/olive **28€**
Vegetables risotto, thyme and olive emulsion

Gnocchi à la langouste, asperges vertes **37€**
Gnocchi with lobster, green asparagus

CÔTÉ MER

Mahi-mahi grillé, riz coco/ menthe, beurre blanc au gingembre **37€**
Grilled mahi-mahi, coconut rice with mint, White butter with ginger

Vivaneau et Saint-Jacques grillés, émulsion au safran **42€**
Grilled red snapper and scallops Saffron emulsion

Langouste entière grillée pour 2 personnes **90€**
Whole grilled langouste For 2 people

CÔTÉ TERRE

Filet de bœuf Charolais, pommes de terre en mille-feuille, jus de bœuf tourbé **45€**
Charolais beef filet, crispy potatoes and peat beef juice

Côte de veau du Ségala rôtie pour 2 personnes, sauce échalotes/foie gras **95€**
Roasted Ségala veal chop for 2 people Shallots and foie gras sauce

Suprême de cannette laqué aux épices des Caraïbes, légumes confits **44€**
Lacquered duck breast with Caribbean spices, confit of vegetables

Hamburger de Black Angus, frites maison à l'huile de truffe **40€**
Black Angus hamburger, homemade French fries with truffle oil