



DÎNER - DINNER

ENTRÉES / STARTERS

Soupe de poissons de roche Mediterranean fish soup	25 €
Barigoule d'artichauts, tuile de parmesan Artichokes « à la barigoule », Parmesan crisp	23 €
Risotto à la truffe Truffle risotto	26 €
Salade de homard aux jeunes pousses et aux agrumes Lobster salad with assorted greens and citrus fruits	28 €
Ceviche de bar Mediterranean sea bass ceviche	25 €

PLATS / MAIN DISHES

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus au thym, tian provençal Rack of lamb with a herb crust, thyme jus, Provençal vegetable tian	42 €
Filet de bœuf, poêlée de mini légumes Filet of beef, pan-fried mini vegetables	39 €
Filet de Saint Pierre poêlé, pommes de terre grenaille, asperges, carottes Pan-fried John Dory filet, new potatoes, asparagus, carrots	38 €
Filet de bar rôti, purée de patates douces, émulsion de citronnelle Roasted sea bass filet, mashed sweet potatoes, lemongrass emulsion	37 €
Poissons pour 2 personnes ou plus selon arrivage Fish for 2 people or more upon availability	

FROMAGE / CHEESE

Assortiment de fromages Selection of cheeses	17 €
--	------

DESSERTS

Millefeuille aux fruits rouges Berries millefeuille	15 €
Moelleux au chocolat Chocolate cake	12 €
Panna cotta au lait d'amande, fruits poêlés Almond milk panna cotta, sauteed seasonal fruits	14 €
Assiette de fruits frais de saison Selection of seasonal fruits	16 €
Glaces et sorbets « Ladurée » « Ladurée » ice creams and sorbets	14 €

