

Dinner Menu

STARTER

CHICKEN & OLIVE SPRING ROLL WITH VEGETABLES & PRESERVED LEMON
RED TUNA TARTARE WITH AVOCADO, TOMATO, APPLE & CORIANDER
FENNEL CARPACCIO WITH GREEN OIL, ALMOND PESTO, HONEY & WALNUTS
LOBSTER RAVIOLI WITH YUZU-INFUSED CREAM
QUINOA SALAD WITH PESTO, BURNT AVOCADO, SPICY JEN & PINK GRAPEFRUIT
SEA BREAM CEVICHE MARINATED IN LEMON, GINGER & CORIANDER
OCTOPUS CARPACCIO WITH THREE-PEPPER COULIS

MAIN

LAMB NOISSETTE WITH WILD MUSHROOMS, WELLINGTON STYLE
BEETROOT RISOTTO WITH PRAWNS & MUSSELS
SLOW-COOKED LAMB SHANK WITH GREEN GNOCCHI
ROAST CHICKEN WITH TRUFFLE OIL JUS & POMMES ANNA
SEA BASS, SPINACH & LEEK MILLE-FEUILLE WITH GARDEN VEGETABLES AND BEURRE BLANC
SMOKED SQUASH WITH CHICKPEAS, MUSHROOMS & FETA
MHEMSSA RISOTTO-STYLE WITH PORCINI MUSHROOMS
DISH OF THE DAY

SIDES

SAUTÉED GREEN BEANS IN GARLIC & THYME
MASH POTATO
MESCLUN SALAD WITH RADISHES & PUMPKIN SEEDS
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES
FRENCH FRIES

Menu Dîner

ENTRÉE

ROULEAU DE PRINTEMPS AU POULET AUX OLIVES, LÉGUMES, CITRON CONFIT
TARTARE DE THON ROUGE AU SAVEUR D'ASIE, AVOCAT, TOMATE, POMME ET FLEURS DE CORIANDER
CARPACCIO DE FENOUIL À L'HUILE VERTE, PESTO D'AMANDES, MIEL ET NOIX
RAVIOLES DE HOMARD AVEC SA CRÈME INFUSÉE AU YUZU
SALADE DE QUINOA AU PESTO, AVOCAT BRÛLÉ, JEN ÉPICÉ ET PAMPLEMOUSSE ROSE
CEVICHE DE DAURADE MARINÉE AU CITRON, GINGEMBRE ET CORIANDRE, POMME VERTE ET CAROTTES
CARPACCIO DE POULPE, COULIS AUX TROIS POIVRES

PLAT PRINCIPAUX

NOISETTE D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES FAÇON WELLINGTON
RISOTTO COULEUR BETTERAVE AUX CREVETTES ET MOULES
SOURIS D'AGNEAU MIJOTÉE, GNOCCHIS VERTS AU CÉLERI
POULET RÔTI, JUS RICHE À L'HUILE DE TRUFFE, POMMES ANNA, BOUQUET D'HERBES FRAÎCHES
BAR MILLE-FEUILLE FARCI AUX ÉPINARDS ET POIREAUX, LÉGUMES DU JARDIN GLACÉS AU BEURRE NANTAIS
COURGE FUMÉE AUX POIS CHICHES, HARICOTS, CHAMPIGNONS ET FETA
RISOTTO FAÇON MHEMSSA AUX CÈPES
PLAT DU JOUR

GARNITURE

SALADE MESCLUN AUX RADIS ET GRAINES DE COURGE
HARICOTS VERTS SAUTÉS À L'AIL ET AU THYM
LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS
FRITES +
PURÉE DE POMMES DE TERRE