



TUNA MENU MENU DU THON

Vichysoisse of Cantaloupe melon with cured tuna and green rice cracker

or

Braised tuna steak with creamy eggplant and sweet and sour sauce

Vichysoisse de melon Cantaloup au thon fumé et croustillant de riz vert

ou

Filet de thon braisé avec crémeux d'aubergines et sauce aigre-douce

Tuna wrapped in brick pastry with baby bean salad and spicy yogurt sauce

or

Shoulder of lamb with potato *parmentier*, morels and grilled vegetables

Thon enveloppé en feuilles de *brick* avec salade de fèves et sauce épicée au yogourt

ou

Épaule d'agneau avec *parmentier* de pommes de terre, morilles et légumes sur le grill

Hazelnut sponge cake with banana and aged rum, praline and vanilla ice cream

or

Thick passion fruit cream with cocoa biscuit, 70% cocoa truffle and raspberry sorbet

Gâteau moelleux aux noisettes avec banane au rhum vieux,
praliné et crème glacée à la vanille

ou

Crème dense aux fruits de la passion avec biscuit au cacao, truffe au chocolat noir à
70% et sorbet à la framboise

Price for dinner · Prix par convive

40,00 €

VAT included in price · TVA comprise dans le prix

Drinks not included · Boissons non incluses

The menu has to be chosen by all table dinner guests

Le menu doit être choisi pour tous les convives de la table

Supplement for drink pairing of our Sommelier

Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

9,00 €