



CITRUS MENU MENU DES AGRUMES

Salad of tender shoots with loin of marinated tuna and citrus

or

Celeriac cream with salmon caviar and lime oil

Salade de pousses tendres avec filet de thon mariné et agrumes

ou

Crème de céleri rave avec caviar de saumon et huile de citron vert

Monkfish with *suquet* sauce, fennel bulb, orange and ham crisp

or

Filet mignon of beef with potato in textures, roast gravy and winter vegetables

Lotte sauce suquet, bulbe de fenouil, orange et jambon croustillant

ou

Filet mignon de bœuf avec des pommes de terre en différentes textures, jus de rôti et légumes d'hiver

Our *piña colada*: *piña colada* sorbet, coconut and rum foam, coconut caviar and pineapple granita

or

White chocolate *ganache*, light lemon cream, lime and basil sorbet and bitter cocoa sponge

Notre *piña colada* : sorbet de *piña colada*, mousse de noix de coco et rhum, caviar de coco et granité d'ananas

ou

Ganache au chocolat blanc, crème légère au citron, sorbet au citron vert et au basilic et éponge au cacao amer

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

Supplement de mariage de boissons par notre Sommelier

9,00 €