

## LES ENTRÉES OU LES SOUPES / APPETIZERS OR SOUPES

<YOUR CHOICE OF TWO DISHES>

**LA DAURADE** en carpaccio au citron et pavot bleu

Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar

**LE CRABE** aux fines lamelles de navets épicées

Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish

**LE SAUMON FUMÉ** en fines tranches à l'avocats et pommes de terre gaufrettes, sauce graviax

Smoked salmon and avocado served with potatoes gaufrettes

**LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

**LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée

Duck liver ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream

## LES PLATS / MAIN DISHES

<YOUR CHOICE OF ONE DISH>

**LE SAWARA** en filet avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Spanish mackerel served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato

**LE ST-PIERRE** en duo de petites seiche de printemps relevé d'un beurre persillé

Pan-fried John dory served with firefly squid and escargot butter sauce

**L'AGNEAU** le carré rôti et l'épaule en pastilla croustillante aux épices

Roasted lamb chop served with spicy shoulder pastilla

**LA VOLAILLE** à la broche accompagnée d'une salade pastorale au jus gras

Roasted Chicken served with mashed potatoes and natural gravy

**LA CAILLE** farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse pomme purée (Supp+2,000)

Caramelized Duck Liver stuffed free-range Quail served with mashed potatoes (+2,000)

**L'ENTRECÔTE DE BŒUF**

poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp+2,500)

Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+2,500)

## LES DESSERTS / DESSERTS

<YOUR CHOICE OF ONE DISH>

**LE TENDANCE CHOCOLAT** onctueux au Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

Araguani chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter biscuit powder

**L'ŒUF À LA NEIGE** fraise et crème chantilly au parfum de rose accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti

Rose flavored Strawberry and whipped cream accompanied with Tahiti vanilla ice

**LA RUCHE** crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrumes

The hive, delicate honey cream perfumed with lavender served on citrus jelly

**LA VANILLE DE TAHITI** en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)

Tahitian vanilla caramelized custard (+900)

※THIS MENU IS AN EXAMPLE. PLEASE KINDLY UNDERSTAND THAT THE MENU IS CHANGED FREQUENTLY.