



**Terrine de foie gras mi-cuit, croquant de poires à la cannelle**

*Semi cooked foie gras, crispy pear with cinnamon*

**Salade de langoustines rôties, agrumes et avocat**

*Roasted scampi salad, citrus fruits and avocado*

**Asperges vertes et sabayon à la truffe d'été**

*Green asparagus and sabayon with summer truffle*

**Salade d'araignée de mer, céleri rémoulade et pomme granny**

*Spider crab salad, celeriac in rémoulade dressing and granny apple*



**Noisette d'agneau rôtie, tian d'aubergines et de tomates**

*Roasted lamb noisette, eggplant and tomato cake*

**Filet de bœuf grillé, bouquet de légumes de saison et jus de truffes**

*Grilled beef tenderloin, bouquet of seasonal vegetables and truffle juice*

**Filet de turbot, courgette violon farcie et beurre tomate**

*Fried sea bass filet with stuffed zucchini and tomato butter*

**Thon grillé, purée de carotte et confit de tomate, jus de yuzu**

*Grilled tuna, carrot purée and preserved tomato, yuzu juice*



**Ile flottante au chocolat**

*Chocolate ile flottante*

**Crème brûlée au thym citronné, brioche rôtie et jubilee de framboises**

*Crème brûlée with lemon thyme, toasted brioche and raspberries Jubilee*

**Feuilleté aux poires, mousse caramel**

*Danish pastry with pear, caramel mousse*

