

Entrées/starters

Mosaïque de la mer, sauce rémoulade, salade d'herbes & croûtons ailés

Seafood Mosaic, served with remoulade sauce, sprouted herbs salad & garlic croûtons



Arancini : Beignets de risotto de volaille aux pistils de safran, sauce rouille au paprika fumé

Arancini: chicken risotto croquettes flavored with saffron served on smoked paprika flavored ‘rouille’ sauce



Consommée de champignon shiitake au miso, gyoza de légumes et friture de nori (v)

Shiitake mushroom consommé flavored with miso, vegetable gyoza & crispy nori



Carpaccio de bœuf VBF selon la tradition, parmesan en deux textures, câpres frits et copeaux de pain

French origin beef carpaccio, topped with parmesan cream & flakes, fried capers & country loaf shavings



Tian de légumes d'été, craquant de fromage, gel de gazpacho et huile de basilic (v)

‘Tian’ of summer vegetables with cheese crackers , refreshed with a gazpacho gel & basil oil

Plats / main courses

Cuisse de volaille laqué au miel, nouilles udon au wok et bouillon de citronnelle

Honey glazed chicken thighs, wok fried udon noodles & lemongrass broth

◆◆◆

Bourguignon de cerf, oignons glacés, ananas rôtis et pomme vapeur

Braised venison ‘bourguignon’ style, glazed baby onions, caramelized pineapple & steamed potatoes

◆◆◆

Piccatas de la pêche du jour en croûte d'herbes, émulsion curry-combava

Catch of the day piccatas topped with an herb crust, kaffir lime & curry emulsion

◆◆◆

Pastilla de légumes grillés, fromage de chèvre et noix et coulis de poivrons ‘piquillos’(v)

Grilled vegetable pastilla with goat cheese and nuts, ‘piquillos’ pepper coulis

◆◆◆

La pièce du boucher, grillée à votre convenance, feuilles à feuilles de pomme de terre, légumes du moment et réduction de vin rouge -teriyaki

The butcher’s cut grilled to your liking, layered potato cake, seasonal vegetables, and teriyaki & red wine glaze

◆◆◆

Risotto de ‘chorizo del pueblo’ légèrement épice parfumé au curcuma et coriandre

Lightly spiced ‘chorizo del pueblo’ scented with turmeric and coriander

Desserts

L'ananas et la noix de coco décliné façon ‘pinacolada’

Pinacolada in different textures



Baba au rhum brun de ‘St Aubin’, crème fouettée et zeste d'agrumes confits

Baba soaked with St Aubin Rhum, whipped cream & candied citrus fruit peel



‘Le nid’ tout chocolat, son crémeux, sa glace et son craquant

Chocolate nest garnished with milk chocolate cremeux, white chocolate ice cream and dark chocolate crisps



La signature de notre artisan Glacier, sorbet patate douce et gingembre, chips de patate douce, gingembre cristallisée et meringues

The signature of our ice cream maker, sweet potato and ginger sorbet, sweet potato crisps, crystallized ginger and meringues drops.



Tarte fine aux pommes, glace à la vanille bourbon et gel de granny-smith (v)

Thin flaky apple pie, Bourbon vanilla ice cream & granny-smith gel