

- TUILE DE RIZ CROUSTILLANTE AUX ALGUES, RAIFORT & ŒUFS DE SAUMON SAUVAGE
BLACK CRISPY RICE, HORSERADISH & WILD SALMON ROES

TATAKI DE THON, GEL DE CITRON, PICKLES MAISON
TUNA TATAKI, LEMON GEL, HOMEMADE PICKLES

BARBAJUAN, COURGE BUTTERNUT, MANGUE & GINGEMBRE
BARBAJUAN, BUTTERNUT, MANGO & GINGER
- CARPACCIO DE LANGOUSTINE, HUÎLE DE CITRON, PIMENT D'ESPELETTE & CIBOULETTE
LANGOUSTINE CARPACCIO, LEMON OIL, ESPELETTE PEPPER & CHIVES
- BALLOTINE DE VOLAILLE DE BRESSE AUX TRUFFES, CHUTNEY D'OIGNONS ROUGES,
PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ AU ROMARIN
BRESSE CHICKEN TRUFFLE BALLOTINE, RED ONIONS CHUTNEY,
GRILLED ROSEMARY COUNTRY SIDE BREAD
- ŒUF CROUSTILLANT, CRÈME FRAÎCHE & CAVIAR OSCIÈTRE
CRISPY EGG, SOUR CREAM & OSCETRA CAVIAR
 - CRÈME DE PANAIS, CROÛTONS DORÉS & TRUFFES D'ÉTÉ
PARSNIPS CREAM, GOLDEN CROÛTONS & SUMMER TRUFFLE
- FOIE GRAS POÊLÉ, AGNOLOTTI D'ARTICHAUT « PETIT VIOLET » EN BARRIGOULE,
ROQUETTE & ÉCUME DE PARMESAN
PAN SEARED FOIE GRAS, « PETIT VIOLET » ARTICHOKE AGNOLOTTI BARRIGOULE,
ARUGULA & PARMESAN FOAM
- FILET DE TURBOT, PARMENTIER À LA TRUFFE D'ÉTÉ, GINGEMBRE & CIBOULETTE
TURBOT FILET, SUMMER TRUFFLE PARMENTIER, GINGER & CHIVES
- AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES, AIL NOIR, JARDINIÈRE DE MINI-LÉGUMES GLACÉS AU THYM,
POITRINE CONFITE & SALADE D'HERBES FRAICHES
PYRENEAN MILK-FED LAMB, BLACK GARLIC, ESTIVAL BABY VEGETABLES JARDINIÈRE GLAZED WITH THYME,
CONFIT LAMB BELLY & FRESH HERB SALAD
 - VIEILLE MIMOLETTE, SALADE FRISÉE & FRUITS SECS
AGED MIMOLETTE CHEESE, FRISÉE SALAD, DRY FRUITS
- GRATIN DE MANDARINE, CRÉMEUX AU CHOCOLAT NOIR DE CUBA, SPECULOOS CANNELLE
MANDARIN GRATIN, CUBAN DARK CHOCOLATE CRÉMEUX, CINNAMON SPECULOOS
 - CERISES & CITRON VERT, GLACE AU THYM, OLIVES CRISTALISÉES
CHERRIES & LIME, THYME ICE CREAM, CRYSTALLIZED OLIVES
 - MIGNARDISES
MIGNARDISES

By Chef Eric Vidal, Director of Culinary
& Chef Remy Janicot, Executive Pastry Chef