

## ENTREE

### Duo de cœur de saumon

Crème tarama wasabi  
Croustillant d'épeautre aux algues  
Rémoulade de chou-fleur au raifort  
*Heart of smoked salmon*  
*Tamara flavoured with wasabi*  
*Crispy german wheat with seaweed*  
*Cauliflower with horseradish*

### Foie gras mi-cuit de canard

Au Beames de Venise  
Chutney de pommes aux fruits secs / Brioche dorée  
*Duck foie gras with Beames de Venise*  
*Apple chutney with dried fruits*

### Salade végétale

Fruits et légumes d'automne crus et cuits  
Caviar d'aubergines sur un sablé au parmesan  
*Vegetable salad*  
*Raw & cooked seasonal fruits & vegetables*  
*Eggplant cream on a parmesan shortbread*

### Velouté de homard

Corail d'oursin  
*Velvety lobster soup*  
*Salpicon, sea urchin coral*

## PLAT

### Rouget et pétoncles

Riso au potiron  
Emulsion beurre d'herbes  
*Red mullet & variegated scallops*  
*Riso with pumpkin / Herbs butter sauce*

### Daurade Royale

Crémeux de céleri à l'huile de truffe  
Pousses d'épinards / Chips de manioc  
Beurre noisette aux fruits secs  
*Gilt-head bream*  
*Cream of celeru with truffle oil*  
*Spinach sprouts / Manioc ribs / Nut butter with dried fruits*

### Quasi de veau

Cuit lentement et rôti / Pommes de terre Ratte  
Jus de veau à l'estragon  
*Rump of veal*  
*Cooked in low temperature & roasted / Ratte potatoes*  
*Veal juice with tarragon*

### Suprême de volaille fermière

Tagliatelles de jeunes légumes d'automne  
Sauce Albufera et chanterelles  
*Free range chicken breast*  
*Seasonal vegetables / Chanterelle mushroom / Albufera sauce*

## DESSERT

### Saint Marcellin

*Saint Marcellin Cheese*

### Dôme chocolat caraïbe

Caramel de fruits secs / Cake chocolat et tuile sésame  
*Chocolate cake / Dried fruits caramel*

### Minestrone de fruits frais de saison

Sorbet passion  
*Fresh fruits salad, passion fruit sorbet*

### Crème brûlée parfumée à la fève tonka

*Crème brûlée with tonka bean*

*Glace et sorbet* Ice cream & sorbet