
2027

## Mise en bouche

Tartelette, duxelle de shiitakés et tartare de Wagyu

## À partager

Sphère de caviar

Ceviche de sériole, jalapeños et kalamansi

Huîtres, sauce ponzu

King Crabe, rémoulade de céleri et truffe noire

## Entrée chaude

Tranche de foie gras poêlée aux agrumes de Menton

## Plats

Sole farcie, beurre meunière et caviar,
pommes dauphines aux algues

Filet de veau, sauce aux morilles et à la truffe,
déclinaison de légumes racines

## Desserts

Douceur de chocolat Grand Cru et truffe d'hiver

Crémeux de marron, mandarine fraîche et confite,
crème à la vanille

Ananas caramélisé aux épices, mousse de coco
et citron vert

Finger au chocolat et praliné noisette

## Déclinaison de mignardises

---

1er service : de 18h30 à 21h00
280€ par personne - Hors boissons

2ème service : à partir de 21h15 - 21h30
580€ par personne - Hors boissons

## Appetizer

Tartlet with shiitake duxelle and Wagyu tartare

## To share

Caviar sphere

Yellowtail ceviche with jalapeños and kalamansi

Oyster with ponzu sauce

King Crab with celery and black truffle remoulade

## Hot starter

Pan-seared foie gras with Menton citrus

## Main Courses

Sole with a light meuniere butter and caviar, served with seaweed-infused pomme dauphine

Veal fillet with morel and truffle sauce, served with a selection of root vegetables

## Desserts

Grand Cru chocolate delight and winter truffle

Chestnut cream with fresh and candied mandarin orange and vanilla cream

Spiced caramelized pineapple with coconut mousse and lime

Chocolate finger and hazelnut praline

## Selection of sweet delicacies

---

1st seating: 6:30 PM to 9:00 PM
€280 per person - Drinks not included

2nd seating: from 9:15 PM - 9:30 PM
€580 per person - Drinks not included