

DÎNER *Dinner*

MENU 65 € — En 3 services / Three-course meal

LES PRÉMICES

Le Foie Gras — Signature du Chef 24 €

En escalope, poivre de Timut, perles du Japon, combava, consommé de volaille au dashi
Pan-seared foie gras, Timut pepper, Japanese tapioca pearls, combava, chicken and dashi consommé — Origine Europe

L'Artichaut en deux façons 25 €

En croustillant et crémeux façon houmous, vinaigrette à la truffe d'été
Artichokes in two ways, crispy and creamy hummus style, summer truffle dressing

La Betterave 23 €

Comme un tartare, gambas en tempura, crémeux de bisque thaïe, mayonnaise verte
Beetroot tartare, tempura prawns, creamy Thai bisque, green mayonnaise

Le Champignon 23 €

En cappuccino, parfumé au pain grillé, mouillette de volaille, pommade de jaune d'œuf au soja
Mushroom cappuccino, toasted bread, chicken mouillette, soy-cured egg yolk — Origine France

POUR CONTINUER

Le Bœuf — Signature du Chef 36 €

Laqué et grillé au barbecue Hibashi, pomme purée au beurre, salade d'herbes au soja, jus caramel d'Asie
Glazed beef grilled on a Hibachi barbecue, mashed potatoes with butter, herb salad with soy sauce, Asian caramel sauce — Origine France

L'Aubergine 28 €

En milanaise, marmelade de yuzu, pickles de fenouil japonais
Milanese-style eggplant, yuzu marmalade, Japanese pickled fennel

Le Cabillaud 32 €

Laqué au miso et brûlé à la flamme, crémeux de patates douces vanillées, eryngii en tempura, sauce curry végétale au lait de coco
Miso-glazed flame-seared cod, vanilla sweet potato cream, tempura eryngii mushroom, vegetable curry sauce with coconut milk

Le Demi-Homard Bleu 50 € / +15 € en Menu

À la citronnelle et au gingembre, risotto Arborio à la bisque thaïe, shiitaké, ail et gingembre
Half blue lobster, lemongrass and ginger, Arborio risotto with Thai bisque, shiitake, garlic and ginger

LES DOUCEURS

Le Fromage 15 €

Sélection de la Maison Mons, Meilleur Ouvrier de France, Fromagerie du Cannet
Cheese selection from Maison Mons, Meilleur Ouvrier de France

Le Sticky Rice Mango comme à Bangkok 14 €

Riz gluant à la mangue, sauce coco sésame
Sticky rice with mango, coconut and sesame sauce

Le Trois Chocolats 15 €

En entremets, biscuit madeleine au chocolat, glace au cacao
Three-chocolate entremets, chocolate Madeleine biscuit, cocoa ice cream

Le Soufflé 15 €

Au Grand Marnier, glace à la vanille en gousse
Grand Marnier soufflé, vanilla bean ice cream

La Poire 15 €

Pochée aux épices douces, espuma de liqueur de poire et verveine, crumble spéculoos
Spiced poached pear, pear and verbena liqueur espuma, Speculoos crumble