



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

MENU

Diner

La Signature du Chef	24 €
Le foie gras poêlé au poivre de Timut – Perles du Japon au bouillon de volaille parfum thaï – Jus dashi <i>Pan-fried foie gras with Timut pepper – Candied Japanese pearls Chicken broth with a zesty Thai twist – Dashi juice</i> <i>Origine France</i>	
Le thon	22 €
Juste brûlé à la flamme – Sauce miel, soja et sésame – Condiment d’avocat au citron vert et tuile de pain doré <i>Tuna seared over an open flame – Served with a honey, soy and sesame sauce – Lime and avocado seasoning – French toast tuile</i>	
L’Artichaut en deux façons	25 €
Croustillant et crémeux façon houmous – Vinaigrette à la truffe d’été <i>Artichokes in two ways – Crispy and creamy hummus style – Summer truffle dressing</i>	
La tarte fine de tomates anciennes au Zaatar	21 €
Burrata givrée râpée – Mizuna & pistou de basilic <i>Thin tart with heirloom tomatoes and zaatar – Shaved frozen burrata – Mizuna & basil pesto</i>	
La fleur de courgette soufflée à la volaille et coriandre	23 €
Sauce vierge tomate-sumac – Tempura de shiso <i>Stuffed courgette flower with chicken and coriander – Tomato and sumac sauce – Shiso tempura</i>	
<hr/>	
La Signature du Chef	31 €
Volaille moelleuse grillée au charbon de bois	
Grillée au charbon de bois aux saveurs coréennes – Riz thaï aux graines de sésame & cébettes <i>The Chef’s Special : Tender charcoal-grilled poultry – Korean flavours – Thai rice with sesame seeds and spring onions</i> <i>Origine France</i>	
Bœuf laqué et grillé au barbecue Hibachi	36 €
Pommes purée au beurre – Salade d’herbes au soja – Jus caramel d’Asie <i>Glazed beef grilled on a Hibachi barbecue – Mashed potatoes with butter – Herb salad with soy sauce – Asian caramel sauce</i> <i>Origine France</i>	
Caponata d’aubergines au basilic et pignons de pin	29 €
Tempura d’aubergine violette – Pickles d’oignons rouges <i>Aubergine caponata with basil and pine nuts – Purple aubergine tempura – Red onion pickles</i>	
Filet de sébaste vapeur à la citronnelle	35 €
Courgettes au beurre – Shiitakés sautés en persillade – Sauce curry végétale au lait de coco <i>Steamed redfish fillet with lemongrass – Buttered courgettes – Sautéed shiitake mushrooms with parsley and garlic – Vegetable curry sauce with coconut milk</i>	
Découpe en salle – Loup rôti pour deux personnes	90 €
Aux aromates du Sud – Pomme purée & caponata d’aubergines – Sauce vierge à la coriandre <i>Prepared at the table – Roast lamb for two – With southern herbs – Mashed apple & aubergine caponata – Coriander sauce</i>	
<hr/>	
La Sélection de fromages	15 €
Par notre maître affineur MOF « Mons » <i>Cheese selection by our master cheesemaker, MOF ‘Mons’</i>	
Le Chocolat noir en mousse légère	15 €
Tuile au grué et tuile au cacao craquante <i>Cocoa nib tuile and crunchy cocoa tuile – Chocolate light mousse</i>	
La Fraise en mille-feuille	14 €
Marmelade de fraise – Crémeux pistache – Sorbet fraise-basilic <i>Strawberry mille-feuille – Strawberry jam – Pistachio cream – Strawberry and basil sorbet</i>	
Pavlova aux framboises	14 €
Meringue craquante – Crème citron-yuzu – Sorbet litchi-Soho <i>Raspberry Pavlova – Crispy meringue – Lemon and yuzu cream – Lychee and Soho sorbet</i>	
Sticky Rice Mango comme à Bangkok	
Riz gluant à la mangue – Sauce coco-sésame <i>Sticky rice with mango – Coconut and sesame sauce</i>	

04 92 11 20 00

reservation@vaguesaintpaul.com