

SUMMER

MENU

BY CHEF ERIC BERRIGAUD

THE MENU

Amuse-Bouche

Vol au Vent Escargot
Snail Vol au Vent



L'Œuf Organique

Parfait de la Ferme Eggscellent, Morilles, Chorizo Ibérique, Espuma
**Eggs cooked at low temperature 62.5°C,
morel mushrooms, Spanish Iberico Chorizo, Espuma**



Le Turbot

En Filet Rôti, Moutarde de Dijon, Carotte Fanes Glacées
Roasted Wild Turbot Fillet, Dijon Mustard, Glazed Baby Carrot

ou/or

La Joue de Bœuf

Braisée, Purée de Pomme de Terre à la Truffe, Asperges Vertes
Avec sa Tranche de Foie Gras Poêlée
**Red Wine Braised Wagyu Beef Cheek, Truffle Mashed Potatoes,
Asparagus Tips with Seared Duck Foie Gras**



La Vanille de Tahiti

En Iles Flottantes, Crème Anglaise, Noix de Cajou Rose Praline
**Floating Island Tahitian Vanilla Custard Sauce,
Pink Cashews Nuts "Praline"**



Café - The
Tartelette au Citron
**Coffee & Tea
Lemon tartlet**