

**APERITIF**

CHAMPAGNE 1/2 LANSON BRUT

**VINS BLANCS / WHITE WINES**

POUILLY FUMÉ ALPHONSE MELLOTT (FRANCE)  
OU / OR  
VILLA ANTINORI (ITALY)

**VINS ROUGES / RED WINES**

MONTES MERLOT (CHILI)  
OU / OR  
VILLA ANTINORI (ITALY)

**EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER**

VITTEL / PERRIER

TEA OR COFFEE

SPECIAL MENU MADE BY OUR CHEF GUILLAUME BREGEAT



AMUSE-BOUCHE

SALADE DE POISSON CRU AU CITRON ET LAIT DE COCO  
*TAHITIAN RAW FISH IN LIME AND COCONUT MILK*

OU / OR

CREVETTES SAUTÉES AU POIVRE TCHOULI,  
POÊLÉE DE LÉGUMES ET BOUILLON DE THÉ CHINOIS  
*PAN-FRIED PRAWNS WITH TCHOULI'S PEPPER,  
VEGETABLES AND CHINESE TEA BROTH*

ST JACQUES, VELOUTÉ DE CHOUX ROUGE, JULIENNE DE POMMES VERTES  
*PAN-FRIED SEA SCALLOPS, RED CABBAGE CREAM & GREEN APPLES*

SORBET PASSION & CHAMPAGNE  
*CHAMPAGNE & PASSION FRUITS SHERBET*

BŒUF EN CROUTE D'AIL NOIR, JUS COURT,  
FÉVETTES ET CHAMPIGNONS  
*CRUSTED BLACK GARLIC BEEF, GRAVY, FAVA BEANS  
AND MUSHROOMS*

OU / OR

MAHI-MAHI ET SON CRUMBLE AMANDE ET BASILIC,  
RISOTTO AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES,  
ÉMULSION PARMESAN  
*MAHI-MAHI ALMONDS & BASIL CRUMBLE,  
RED PESTO RISOTTO, PARMESAN*

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT POUR DEUX  
*SOFT CHOCOLATE HEART FOR TWO*