



VISTA

DÎNER DU 14 JUILLET

ENTRÉES STARTERS

Homard bleu en salade de haricots verts, sauce coraillée à l'estragon

Blue lobster with a green bean salad, coral sauce with tarragon

ou/or

Blanc de seiche relevé d'un pesto de marjolaine, bouillon de haricot coco et amande fraîche

White cuttlefish seasoned with marjoram pesto, haricot coco bean broth and fresh almonds

ou/or

Thon rouge de Méditerranée à peine grillé, soupe froide de tomate et pastèque, basilic pourpre

Lightly grilled Mediterranean bluefin tuna, cold red tomato and watermelon soup, purple basil

PLATS MAINS

Cordon bleu de filet de veau au vieux Comté et jambon fumé, pomme purée et jus truffé

Veal cordon bleu with aged Comté and smoked ham, mashed potato, truffle sauce

ou/or

Blanc'quette de baudroie aux coquillages, légumes de saison et caviar

Stew of white-fleshed monkfish with shellfish, seasonal vegetables, and caviar

ou/or

Riz rouge onctueux, trévis grillée, burrata, betterave et truffe noire

Creamy red rice, grilled treviso, burrata, beet, and black truffle

DESSERTS DESSERTS

Soufflé blueberry et sorbet

Blueberry soufflé and sorbet

ou/or

Vacherin glacé au fromage blanc vanillé et fruits jaunes

Vacherin white cheese and vanilla ice-cream, yellow fruits

ou/or

Fruits rouges au jus, sorbet à l'oxalys et nuage au miel de Grimaud

Red fruits in juice, wood sorrel sorbet, and cloud cake with Grimaud honey

150€ par personne, hors boissons

€150 per person excluding drinks

*Les prix s'entendent TTC / All prices include VAT