



VISTA

# DÎNER DU 14 JUILLET

## ENTRÉES

STARTERS

Homard bleu rafraîchi, macédoine de légumes coraillée à l'estragon

*Chilled blue lobster, vegetable macédoine in tarragon coral sauce*

ou/or

Loup sauvage à la parisienne, côtes de salade, vinaigrette au cédrat et rissoles

*Wild sea bass «à la parisienne», lettuce hearts, citron vinaigrette and rissoles*

ou/or

Vichyssoise de courgette trompette, fleur farcie, chèvre frais et truffe noire

*Trumpet-zucchini vichyssoise, stuffed flower, fresh goat cheese and black truffle*

## PLATS

MAINS

Blanquette de baudroie aux petits légumes et caviar

*Monkfish blanquette with baby vegetables and caviar*

ou/or

Vol-au-vent de volaille et langoustine, sot-l'y-laisse et morilles au vin jaune

*Poultry and langoustine vol-au-vent, chicken oysters and morels in vin jaune*

ou/or

Grenadin de veau Orloff aux truffes noires, pomme purée et carottes fondantes

*Orloff veal grenadin with black truffles, mashed potatoes and tender carrots*

## DESSERTS

DESSERTS

Vacherin à la myrtille sauvage et à la verveine citronnée

*Wild blueberry and lemon verbena vacherin*

ou/or

Île flottante à la truffe, caramel au beurre salé

*Truffle-flavored floating island, salted caramel*

ou/or

Tarte fine à l'abricot, miel et romarin, crème glacée à la vanille

*Thin apricot tart, honey and rosemary, vanilla ice-cream*

154€ par personne, hors boissons

€154 per person excluding drinks

Ce menu à choix est proposé à la place de notre carte habituelle.

*This set menu is offered in place of our regular à la carte menu.*

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