



## DÎNER DU 15 AOÛT

### ENTRÉES STARTERS

Carpaccio de thon rouge, riz croustillant et caviar

*Bluefin tuna carpaccio, crispy rice and caviar*

ou/or

Salade de légumes verts et girolles, œuf coulant, truffe noire et amandes fraîches

*Green vegetable and girolles salad, soft egg, black truffle and fresh almonds*

ou/or

Cobb salade au homard bleu, sauce coraillée

*Cobb salad with blue lobster, coral-infused dressing*

### PLATS MAINS

Lieu jaune cuit doucement, mijotée de légumes et coquillages, caviar

*Gently cooked pollock, simmered vegetables and shells, caviar*

ou/or

Filet de bœuf Rossini, pomme purée truffée

*Beef fillet Rossini style, truffled mashed potatoes*

ou/or

Mac & cheese aux artichauts, vieux Comté et truffe noire

*Mac & cheese with artichokes, aged Comté and black truffle*

### DESSERTS DESSERTS

Pêche flambée au Cointreau, glace à l'amande et bostock

*Peach flambéed in Cointreau, almond brioche and ice-cream*

ou/or

Nage de framboise, blanc vapeur et sorbet au shiso

*Raspberry «nage», egg-white froth and shiso sorbet*

ou/or

Chocolat grand cru en différentes textures, noisette du Piémont

*Grand cru chocolate in various textures, Piedmont hazelnut*

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