

MENU « SIGNATURE »  
« SIGNATURE » MENU

59 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

*Amuse-bouche du moment / Current amuse-bouche*



*Assiette de fruit de mer composée d'huîtres (Percevault) laquées à l'ail noir, palourdes, coques, moules et couteaux,  
concombre au naturel, oignon rouge, salicorne, gel de crustacés,  
bouillon de gingembre citronnelle.*

*Seafood plate composed of black garlic-lacquered oysters (Percevault), clams, cockles, mussels and razor shells,  
au naturel cucumber, red onion, samphire, crustacean gel and  
Lemongrass ginger broth.*

*Ou /Or*

*Foie gras, chutney de fruits rouges et framboises, pain brioché.  
Foie gras, red berries chutney and brioche bread.*



*Maigre de ligne,  
Caviar d'aubergine à la baie de Timur, petits pois, courgettes marinées et crumble au thym et au romarin,  
émulsion cardamome noire.*

*Sea Meagre,  
Eggplant caviar with Timur berry, peas, marinated zucchinis and thyme and rosemary crumble,  
black cardamom emulsion.*

*Ou /Or*

*Filet de bœuf au poivre de Voatsiperifery  
Betteraves confites en gastrique, chioggia en crudité, myrtilles et son jus corsé.  
Beef filet with Voatsiperifery pepper  
Gastrique candied beetroot, Chioggia in crudité, blueberries and full-bodied juice.*



*Plateau de fromages affinés par nos soins à l'assiette (Supplément de 9 euros).  
On a plate, selection of aged in house cheeses (9 euros supplement).*



*Fraises et cerises au saké, mousse fromage blanc, glace riz au lait.  
Strawberries and cherries with saké, fromage blanc mousse, rice pudding ice cream.*

*Ou /Or*

*Chocolat d'origine Madirofolo, sablé et glace sésame noir, écume de café.  
Madirofolo chocolate, shortbread biscuit and black sesame ice-cream, coffee foam.*