

LA TERRASSE



APERITIVO

Friture de calamars, citron vert <i>Deep fried calamari, lime</i>	27€
Croque à la truffe d'été et Jambon cru, artichauts à l'huile <i>Black truffle and Parma ham hot sandwich, artichokes</i>	38€
Guacamole à la péruvienne <i>Peruvian style avocado guacamole</i>	27€
Lobster roll (3pcs) <i>Lobster tartar in a brioche bread</i>	49€
Caviar Kristal 50g sélection Kaviari <i>Kristal Caviar from Kaviari 50g</i>	270€

ENTREES / STARTERS

Assiette de Pata Negra et pain tomate <i>Pata Negra ham and tomatoes bread</i>	53€
Tataki de bœuf, tartare de poivrons et sauce siam <i>Beef tataki, peppers tartar and siam dressing</i>	28€
Salade de quinoa, avocat, grenade sauce chimichurri <i>Quinoa salad, avocado, pomegranate, chimichurri dressing</i>	31€
Carpaccio de saumon mariné aux agrumes <i>Salmon carpaccio marinated with citrus</i>	26€
Tataki de thon brûlé à la flamme, vinaigrette yuzu kosho <i>Tuna tataki fire burned, yuzu kosho dressing</i>	29€

LES PATES / PASTA

Coquillettes Jambon et truffe noire <i>Truffle and ham coquillettes pasta</i>	53€
Linguine aux Gambero rosso, poudre de Caviar <i>Gambero rosso linguine pasta, Caviar powder</i>	63€

PLATS / MAIN COURSES

Calamars à la carbonara, riz japonais <i>Carbonara style squid, japanese rice</i>	47€
Filet de poisson du jour, légumes grillés <i>Fish of the day, grilled vegetables</i>	52€
Entrecôte grillée, pomme de terre sautées <i>Grilled beef steak, roasted potatoes</i>	63€
Longe de veau frottée à la tomate, façon milanaise <i>Veal loin rubbed with tomato and milanese style deep fried</i>	51€
Loup entier de Méditerranée pour 2 pers <i>Whole Sea bass for 2 pers</i>	185€
Cote de boeuf Wagyu pour 2pers <i>Wagyu Beef rib for 2 pers</i>	350€

GARNITURES / SIDE DISHES

Purée de pomme de terre à la truffe noire <i>Black truffle mashed potatoes</i>	25€
Riz japonais à l'avocat <i>Japanese rice with avocado</i>	18€
Assiette de légumes grillés <i>Grilled vegetables assortment</i>	22€

DESSERTS / DESERTS

Suggestion du jour <i>Suggestion of the day</i>	18€
Coulant au chocolat, glace vanille <i>Creamy chocolate coulant, vanilla ice cream</i>	21€
Sorbet yaourt grecque, miel et éclat de pécan <i>Greek yoghurt sorbet, honey and peanuts</i>	19€
Assiette de fruit de saison <i>Fresh fruit selection</i>	25€