

La · Suite

Dimanche 14 Juillet

450 € / PERSONNE

PRIX NET TTC EN EURO, SERVICE INCLUS.

KING CRAB, AVOCAT, TOMATES ANCIENNES, BOUILLON AU DASHI

OU

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, CHAMPIGNONS, TRUFFE D'ÉTÉ

OU

CHAIR DE TOURTEAU, LAIT DE COCO, CONCOMBRE, CAVIAR

OU

GAUFRE DE POMMES DE TERRE, CRÈME ACIDULÉE, CAVIAR



FILET DE BAR, ARTICHAUTS POIVRADE, TRUFFE

OU

LANGOUSTE, LINGUINES, TOMATES, AROMATES

OU

FILET DE SOLE, CÂPRES, CITRON, CAVIAR

OU

FILET DE BŒUF, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, JUS TRUFFÉ



PAVLOVA, FRAMBOISES, BASILIC

OU

TARTE CHOCOLAT-CACAHUÈTE, GLACE VANILLE

OU

PÊCHES RÔTIÉS, CRUMBLE AMANDE, SORBET FROMAGE BLANC

La · Suite

Sunday 14th of July

450 € / PERSON

NET PRICE IN EURO, SERVICE INCLUDED.

KING CRAB, AVOCADO, TOMATOES, DASHI BROTH

OR

LANGOUSTINE RAVIOLI, MUSHROOMS, SUMMER TRUFFLE

OR

CRABMEAT, COCONUT MILK, CUCUMBER, CAVIAR

OR

POTATOES WAFFLE, SOUR CREAM, CAVIAR



SEA BASS FILLET, ARTICHOKE, TRUFFLE

OR

SPINY LOBSTER, LINGUINES, TOMATOES, HERBS

OR

DOVER SOLE FILLET, CAPERS, LEMON, CAVIAR

OR

BEEF FILLET, CRISPY POTATOES, TRUFFLE JUICE



RASPBERRY, BASIL PAVLOVA

OR

CHOCOLATE, PEANUT TART, VANILLA ICE CREAM

OR

ROASTED PEACH, ALMOND CRUMBLE, CREAM CHEESE SORBET