

GIRAFE

LUNDI 14 JUILLET

450 € / personne

PRIX NET TTC EN EURO, SERVICE INCLUS.

SALADE DE HOMARD, AVOCAT, SUCRINES, CONCOMBRE

OU

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, BOUILLON CURRY-GINGEMBRE

OU

BURRATA CRÉMEUSE, POIS GOURMAND, BASILIC, TRUFFE D'ÉTÉ

OU

CARPACCIO DE BAR, HUILE D'OLIVE, BERGAMOTTE, CAVIAR

•

LINGUINES AU HOMARD, TOMATES, AROMATES

OU

PAVÉ DE BAR, ASPERGES VERTES, BEURRE BLANC AU CAVIAR

OU

FILET DE TURBOT, COQUES, SALICORNES, MARINIÈRE CRÉMÉE

OU

FILET DE BŒUF WAGYU, POMMES DE TERRE FONDANTES, ESTRAGON

•

PAVLOVA FRAMBOISE, AMANDE

OU

TOUT VANILLE

OU

TARTE CHOCO-CACAHUÈTES, SORBET CACAO

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE.

GIRAFE

MONDAY 14TH OF JULY

450 € / person

NET PRICE IN EURO, SERVICE INCLUDED.

LOBSTER SALAD, AVOCADO, LETTUCE, CUCUMBER

OR

NORWAY LOBSTER RAVIOLI, CURRY AND GINGER BROTH

OR

CREAMY BURRATA, PEAS, BASIL, SUMMER TRUFFLE

OR

SEA BASS CARPACCIO, BERGAMOT, OLIVE OIL, CAVIAR

•

LOBSTER LINGUINE, TOMATOES, HERBS

OR

SEA BASS, GREEN ASPARAGUS, WHITE BUTTER WITH CAVIAR

OR

FILLET OF TURBOT, COCKLES, SALICORNIA, CREAMY MARINIÈRE

OR

WAGYU BEEF FILLET, MELTING POTATOES, TARRAGON

•

RASPBERRY AND ALMOND PAVLOVA

OR

ALL VANILLA

OR

CHOCOLATE AND PEANUTS TART, COCOA SORBET

VEGETARIAN ALTERNATIVE ON REQUEST.

La · Suite

Lundi 14 Juillet

450 € / PERSONNE

PRIX NET TTC EN EURO, SERVICE INCLUS.

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO, CAVIAR

OU

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, TRUFFE D'ÉTÉ

OU

HOMARD, MAYONNAISE CURRY, POMME VERTE, CELERI

OU

POMMES DE TERRE FONDANTES, OIGNONS CONFITS, CRÈME CAVIAR

FILET DE BAR, ASPERGES VERTES, BEURRE BLANC, CAVIAR

OU

HOMARD, LINGUINES, TOMATES, AROMATES

OU

FILET DE TURBOT, LÉGUMES D'ÉTÉ, SABAYON CITRON, TRUFFE

OU

FILET DE BŒUF, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, JUS TRUFFÉ

PAVLOVA, FRAISES, FROMAGE BLANC

OU

CHEESE CAKE PÊCHE DE VIGNE, VERVEINE

OU

CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, GRUÉ DE CACAO, GLACE VANILLE

La · Suite

Monday 14th of July

450 € / PERSON

NET PRICE IN EURO, SERVICE INCLUDED.

GAMBERO ROSSO CARPACCIO, CAVIAR

OR

NORWAY LOBSTER RAVIOLI, SUMMER TRUFFLE

OR

LOBSTER SALAD, CURRY MAYONNAISE, GREEN APPLE, CELERY

OR

MELTING POTATOES, CANDIED ONIONS, CAVIAR CREAM

SEA BASS FILLET, GREEN ASPARAGUS, WHITE BUTTER WITH CAVIAR

OR

LOBSTER, LINGUINES, TOMATOES, HERBS

OR

FILLET OF TURBOT, SUMMER VEGETABLES, LEMON SABAYON,
TRUFFLE

OR

BEEF FILLET, CRUSHED POTATOES, TRUFFLE JUICE

STRAWBERRY AND CREAM CHEESE PAVLOVA

OR

PEACH AND VERBENA CHEESECAKE

OR

GRAND CRU DARK CHOCOLATE, COCOA NIBS, VANILLA ICE CREAM