

## **Les Entrées / Starters**

Crème Glacée de tomates mures - concombre et olives noires – basilic

*Iced tomatoe soup – cucumber - basil and black olives*

Le Saumon d’Ecosse mariné par nos soins – salade croquante – crème citronnée

*Homemade marinated Scottish salmon – crisp salad – lemon cream*

Araignée de mer en verrine – Avocat – celeri rave – vinaigrette d’agrumes

*Spider crab in glass – avocado – celeriac – citrus vinegar*

Fricassée de Calamars en persillade – jus émulsionné à l’encre de seiche

*Squid fricassee – emulsified ink sauce*

Le Homard en ravioli poireaux fondants – jus de crustacés émulsionné

*Lobster ravioli with leeks – emulsified shellfish sauce*

## **Plats / Main Course**

Le Risotto cuisiné à l’italienne – jus de veau – Truffe blanche d’été

*Italian risotto – white summer truffles– veal juice*

Saint- Pierre de petit bateau – jus citronnelle – Fenouils et artichauts

*John dory fish – strong citrus juice – artichokes and fennel*

Loup de ligne – caviar d’aubergine – courgette – tomates séchées – jus de bouillabaisse

*Bass – eggplant caviar - zucchini and sundried tomatoes – bouillabaisse juice*

Filet de Boeuf à la fleur de sel – pommes grenailles – Courgettes pays et artichauts

*Grilled fillet beef steak – baby potatoes - zucchini and artichokes*

Carré d’Agneau roti – jus au thym– pommes grenailles – Courgettes pays et artichauts

*Rack of lamb – thyme juice - baby potatoes - zucchini and artichokes*