



**Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord**

EXPÉRIENCE CULINAIRE

Choisissez 1 plat dans chaque section du menu Expérience Culinaire, jusqu'à un maximum de 3 plats. Si vous avez acheté le forfait « Dining Experience package » vous pouvez remplacer un plat de cette sélection par un plat à la carte de la section correspondante pour 50 % du prix indiqué. Vous pouvez également commander un autre plat à plein tarif.

HORS D'ŒUVRES

SALADE NIÇOISE | Thon poché à l'huile d'olive, anchois, haricots verts, œuf, salade verte, tomates, pommes de terre et olives sur une galette de pois-chiches

SALADE SANTORINI **V** | Tomate, menthe, feta vieillie en fût, concombre, oignon rouge, fleurs de câpres, olives, vinaigrette à l'origan

VITELLO TONNATO | L'original !

GÂTEAU DE CRABE GRILLÉ | Aioli au citron

LIGURE **V** | Minestrone déconstruit, consommé, pesto maison et pulpe de tomates San Marzano

ENTRÉES

PÂTES **V** | Un plat de pâtes signature du chef

VÉGÉTARIEN **V** | Polenta au fromage de chèvre crémeux, ratatouille, pignons de pin

THON* | Mi-cuit au sésame, avocat grillé, sauce Ponzu

SOLE | Rôtie, cœurs d'artichauts, cèpes, jus de veau (500 g)

COCKEREL | Désossé, mariné à l'ail doux confit puis grillé, accompagné de jus de viande, d'ail et de frites

DESSERTS

CRUMBLE | Rhubarbe, pommes dorées, gingembre, crème glacée Fior di Latte

CRÈME BRÛLÉE | Vanille Bourbon

TIRAMISU | L'original !

GLACES ET SORBETS | Pour connaître la sélection du jour, veuillez consulter votre serveur

PLAT DE FRUITS FRAIS DE SAISON

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

*Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

À PARTAGER

PLATEAU DE FRUITS DE MER* (pour deux)

Langouste, crabe royal rouge, crabe bleu, langoustines, crevettes d'Argentine, pétoncles de mer, palourdes sauvages

CAVIAR OSCIETRA IMPERIAL* 30 g

Condiments, blinis

HUÎTRES DE SAISON* ½ douzaine

Mignonnettes, citron

HORS D'ŒUVRES

FROIDS

SALADE NIÇOISE

Thon poché à l'huile d'olive, anchois, haricots verts, œuf, salade verte, tomates, pommes de terre et olives sur une galette de pois-chiches

SALADE SANTORIN **V**

Tomate, menthe, feta vieillie en fût, concombre, oignon rouge, fleurs de câpres, olives, vinaigrette à l'origan

VITELLO TONNATO

L'original !

TARTARE*

Thon jaune, avocat, radis, jeunes pousses

FOIE GRAS

Mariné au gros sel, servi sur pain campagnard aux noix et aux figues et chutney de figue de vinaigre vieilli

CHAUDS

GÂTEAU DE CRABE GRILLÉ

Aïoli au citron

POULPE

Rôti, houmous, tomates semi-séchées, sauce au persil et câpres

LIGURE **V**

Minestrone déconstruit, consommé, pesto maison et pulpe de tomates San Marzano

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

*Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

ENTRÉES

PÂTES **V**

Plat de pâtes signature du chef

VÉGÉTARIEN **V**

Polenta crémeuse au fromage de chèvre, ratatouille, pignons de pin

BAR **1 kg**

En croûte de sel, fenouils braisés et ladolémone

THON*

Mi-cuit au sésame, avocat grillé, sauce ponzu

HOMARD THERMIDOR

Thermidor, feuilles vertes fraîches, copeaux de champignons, huile de truffe légère

SOLE **500 g**

Rôtie, cœurs d'artichauts, cèpes, jus de veau

VEAU

Filet servi rosé, côtelettes laquées à cuisson lente, échalote confite, velouté de carottes

LONGE D'AGNEAU

Servie rosé en croûte, oignon, confit de tomate, anchois, petits légumes, jus infusé de romarin

COCKEREL

Désossé, mariné à l'ail doux confit puis grillé, accompagné de jus de viande, d'ailoli et de frites

ACCOMPAGNEMENTS

Pousses d'épinard sautées à l'ail

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive extravierge

Pommes de terre rôties au citron à la grecque

Tomates à la provençale

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

*Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

DESSERTS

CRUMBLE

Rhubarbe, pommes Golden, gingembre, crème glacée Fior di Latte

PAVLOVA

Meringue, crème légère, baies, coulis, menthe fraîche

CRÈME BRÛLÉE

Vanille Bourbon

TIRAMISU

L'original !

GLACE ET SORBETS

Demandez au serveur la sélection du jour

FRUITS TROPICAUX

Grande sélection sur glace à partager

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

