



## ENTRÉES

Fleurs de Caviar Ultraïa  
Crèmeux de tourteaux et melba iodée  
Caviar Ultraïa delight  
Creamy crab meat & crispy toast  
85€

▲ Ceviche de thon  
Leche de tigre Nikkei sésame et radis  
Tuna ceviche  
Leche de tigre Nikkei  
Sesame and radish  
28€

Raviole croustillante façon « Gyoza »  
Canard confit, foie gras et ananas  
Crispy Raviole "Gyoza" style  
Duck confit  
Duck foie gras and pineapple  
28€

▲ Chou-fleur rôti aux épices indiennes  
Curcuma, yaourt grec et cheese naan  
Roasted cauliflower with indian spices  
Turmeric, grec yogurt & naan cheese  
25€

Brioche de langouste, sauce cocktail  
Avocat, coriandre et pamplemousse  
Lobster brioche, cocktail sauce  
Avocado, coriander and grapefruit  
28€

Mac & cheese  
Truffe noire, panais et cheddar  
Mac & cheese  
Black truffle, parsnips  
and cheddar cheese  
29€

## SALADES

▲ Salade de chèvre chaud  
Vinaigrette miel/citron  
Warm goat cheese salad  
Honey/lemon dressing  
29€

 Salade verte, Parmesan  
Vinaigrette à la truffe  
Mix green salad, Parmesan  
Black truffle dressing  
28€


## FRENCHY

▲ Escargots gratinés  
Beurre d'ail et tomate acidulée  
Gratinated snails  
Garlic butter and tangy tomato  
22€

▲ Soupe à l'oignon gratinée  
Gratinated onion soup  
15€



## PLATS

 Poulpe rôti, sauce romesco  
Compotée de poivrons doux Polenta  
Grilled octopus, romesco sauce  
Bell pepper compotée  
Polenta  
36€

▲ Filet de boeuf "Rossini"  
Foie gras, sauce truffée  
Beef tenderloin in "Rossini" style  
Foie gras, truffle sauce  
52€

▲ Poisson d'ici braisé, jus bouillabaisse  
Linguine au beurre et Parmesan  
Local fish stew, bouillabaisse juice  
Linguine with butter and Parmesan  
36€

Fregola sarda comme un risotto  
Langouste, curry  
Achards de mangue  
Fregola sarda like a risotto  
Local lobster, curry & mango  
44€

▲ Suprême de volaille rôti aux oignons  
Écrasée de pomme de terre  
Citron confit  
Roasted chicken breast with onions  
Crushed potato, confit lemon  
36€

Sole farcie d'épinards et pignon de pin  
Pomme de terre ratte  
Sauce grenobloise  
Sole stuffed with spinach & pine nuts  
Ratte potato & Grenoble sauce  
52€



## PLATS SIGNATURES

▲ Boudin noir rissolé  
Pomme cuite et crue  
Crispy black pudding  
Potato purée and fresh apple  
29€

Boeuf Wellington  
Pomme purée truffée  
Wellington beef style  
Truffle mashed potato  
96€  
(servi pour deux personnes)  
  
(30 mins d'attente)



## DESSERTS

Soufflé au chocolat Pur Caraïbes  
Glace vanille  
Caraïbes chocolate soufflé  
Vanilla ice-cream  
15€

Cheesecake à la mangue  
Sorbet passion  
Mango cheesecake  
Passion fruit sorbet  
15€

La Framboise  
Citron vert et chocolat lacté  
Sorbet framboise  
Raspberry  
Lime and milky chocolate  
Raspberry sorbet  
15€

Millefeuille à la vanille  
Caramel beurre salé  
Glace vanille  
Vanilla millefeuille  
Salted butter caramel  
Vanilla ice-cream  
15€

Café Gourmand  
Coffee Gourmet  
18€

(10 mins d'attente)



Sans Gluten  
Gluten free



Possibilité  
sans gluten  
Gluten free  
alternative