

LILY OF THE VALLEY

VISTA

DÎNER DU 15 AOÛT

ENTRÉES
STARTERS

Bouillon de haricots coco rafraîchi, œuf en gelée de fines herbes, poutargue et caviar
Chilled haricot coco bean soup, egg in an herb gelée, bottarga, and caviar

ou/or

Salade de homard comme une Niçoise, sauce coraillée au basilic
Niçoise-style lobster salad, coral sauce with basil

ou/or

Fleurs de courgettes farcies de chèvre frais à la truffe d'été, fin velouté et fleur en tempura
Zucchini flowers stuffed with fresh goat's cheese and summer truffle, delicate velouté and zucchini flower in tempura batter

PLATS
MAINS

Dos de loup sauvage cuit doucement, tomate à la Provençale, caviar d'aubergine, rissoles de pommes de terre aux olives
Slow-cooked Mediterranean sea bass, Provençal-style tomatoe, eggplant caviar, potato rissoles with olives

ou/or

Filet de veau rôti au thym, cappelletti aux girolles, artichauts violets et jus à la truffe d'été
Roast veal with thyme, cappelletti pasta with girolle mushrooms, purple artichokes, and summer truffle jus

ou/or

Gnocchi de pommes de terre à la truffe noire, brocoli grillé et sabayon au vieux parmesan
Potato gnocchi with black truffle, grilled broccoli, sabayon with aged Parmesan

DESSERTS
DESSERTS

Mille-feuille au chocolat et aux noix de pécan
Chocolate and pecan mille-feuille

ou/or

Fraises au jus, sorbet citron et nuage de cheesecake
Strawberries in juice, lemon sorbet, cheesecake mousse

ou/or

Soufflé et marmelade d'abricot à l'huile d'olive vanillée, amande fraîche et sorbet
Soufflé and apricot compote with vanilla-infused olive oil, fresh almonds, and sorbet

150€ par personne, hors boissons
€150 per person excluding drinks

*Les prix s'entendent TTC / All prices include VAT