

Menu

Dîner

Lundi 16 Mars 2026

Raviole de gambas aux poireaux et citron vert,
crème de crustacés flambée au Pastis.

Pièce de veau rôtie au thym,
purée de pommes de terre, artichaut poivrade
et son jus aux olives Taggliashe.

Le coco, mangue et passion.
Biscuit coco, confit exotique, mangue fraîche
et crème de coco sur gelée de mangue.

Les personnes nous ayant informés d'une particularité alimentaire,
sont invitées à se manifester auprès du maître d'hôtel.

Menu

Dinner

Prawn ravioli with leeks and lime,
shellfish cream flambéed
with Pastis (alcohol).

Roasted veal with thyme,
mashed potatoes, artichoke poivrade
and Tagliashe olive juice.

Coconut, mango, and passion fruit.

Coconut biscuit, exotic confit, fresh mango
and coconut cream on mango jelly.

If you have informed us of any special dietary requirements,
please contact the waiter.