



LES HUÎTRES DE DUMBÉA

Half dozen or dozen oysters

2 850 F (par 6) / 5 900 F (par 12)

VELOUTÉ DE POMME DE TERRE TRUFFÉ, FOIE GRAS POÊLÉ ET SON ŒUF DE POULE POCHÉ
Truffled potato velouté, pan-seared foie gras with a poached hen's egg

2 700 F

NOIX DE ST JACQUES FAÇON GRAVELAX, CRÈME DE WASABI ET SAUCE VIÈRGE

Gravelax-style scallops, wasabi cream and sauce vierge

2 700 F

CROUSTILLANTS DE CREVETTES, VINAIGRETTE À LA MANGUE

Crispy prawns with mango vinaigrette

2 700 F

SALADE DE RIS DE VEAU AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Sweetbread salad with raspberry vinegar

2 100 F

TATAKI DE THON JAUNE AU SÉSAME, LÉGUMES CROQUANTS, MAYONNAISE AU GINGEMBRE

Sesame-scented yellowfin tuna tataki, crunchy vegetables and ginger mayonnaise

2 500 F

SUGGESTION DU CHEF

Chef's special

2 500 F



PAVÉ DE VIVANEAU, CRUMBLE AUX AGRUMES, SAUCE BLANCHE AUX CITRONS CONFITS, RIZOTTO AUX ASPERGES

Red snapper steak, citrus fruit crumble, preserved lemon sauce and asparagus risotto

2 950 F

SYMPHONIE DE LA MER AU BEURRE DE POMME LIANE

Seafood symphony with passionfruit butter

3 400 F

POISSON DU MARCHÉ

Market-fresh fish

3 100 F

LE CARRÉ D'AS





TOURNEDOS DE BŒUF AUX OIGNONS CONFITS, SAUCE AU VIN ROUGE
Beef tournedos with caramelised onions, red wine sauce

4 200 F

FILET DE VEAU EN GRENADIN, COMPOTÉE DE CÈPES ET JUS CORSÉ
Grenadin of veal fillet, porcini mushroom compote with a rich jus

3 300 F

JARRET DE VEAU BRAISÉ, FOIE GRAS POÊLÉ ET SA RÉDUCTION AUX TRUFFES
Braised veal shank, pan-seared foie gras and truffle pan gravy

4 400 F

SUPRÊME DE VOLAILLE DU PAYS AU CURRY INDIEN
Country-fresh chicken supreme with Indian curry

2 800 F

FILETS MIGNONS D'AGNEAU AU PISTOU, POLENTA À LA TOMATE CONFITE
Lamb fillet with pesto, polenta with tomato confit

2 900 F

SUGGESTION DU CHEF

Chef's special

3 100 F



CAFÉ GOURMAND
Coffee served with pastries

1 600 F

COUPE COLONEL
Lemon sorbet with vodka

1 900 F

PAIN PERDU AU CAMEMBERT, CAMEL AU BEURRE SALÉ
Creamy, crispy toasted bread with camembert, salted butter caramel

1 200 F

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET COCO, SAUCE MALIBU ET CRÈME GLACÉE
Molten chocolate and coconut cake, Malibu sauce and ice cream

1 200 F

CHEESECAKE AUX FRUITS DU MOMENT
Cheesecake with seasonal fruit

1 100 F

SUGGESTION DU PÂTISSIER
Pastry Chef's special

1 350 F

LE CARRÉ D'AS

