

Signature Fusion 7 Plats €100 – Menu de Novembre

1. AMUSE BOUCHE DU MOMENT.

AMUSE-BOUCHE OF THE MOMENT.

2. FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET CHUTNEY MANGUE ET ANANAS.

FOIE GRAS WITH MANGO-PINEAPPLE CHUTNEY.

3. BÂTONNETS DE BUTTERNUT CONFITS ET SAUCE KONKAN.

KONKAN SAUCE WITH BUTTERNUT SQUASH.

4. CHOU-FLEUR JUSTE SNACKÉ, TRIO DE SAUCES INDIENNES.

ROASTED CAULIFLOWER MASALA WITH A TRIO OF SAUCES.

5. NAGE DE CREVETTES ET LÉGUMES DE SAISON. CONSOMMÉ AU CURRY MADRAS ET CURCUMA.

SHRIMP NAGE WITH SEASONAL VEGETABLES. MADRAS CURRY AND TURMERIC.

6. MAGRET DE CANARD AUX CINQ ÉPICES ET CRUMBLE DE MARRONS CONFITS.

DUCK WITH FIVE-SPICE JUS, CHESTNUT CRUMBLE.

7. CHEF'S SWEET SURPRISE.

A SWEET SURPRISE FROM THE CHEF.



Voyage 5 Plats €80 – Menu de Novembre

1. AMUSE BOUCHE DU MOMENT.
AMUSE-BOUCHE OF THE MOMENT.

2. FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET CHUTNEY MANGUE ET ANANAS.
FOIE GRAS WITH MANGO-PINEAPPLE CHUTNEY.

**3. NAGE DE CREVETTES ET LÉGUMES DE SAISON. CONSOMMÉ AU
CURRY MADRAS ET CURCUMA.**
SHRIMP NAGE WITH SEASONAL VEGETABLES. MADRAS CURRY AND TURMERIC.

**4. MAGRET DE CANARD AUX CINQ ÉPICES ET CRUMBLE DE MARRONS
CONFITS.**
DUCK WITH FIVE-SPICE JUS, CHESTNUT CRUMBLE.

5. CHEF'S SWEET SURPRISE.
A SWEET SURPRISE FROM THE CHEF.



Harmonie Végétarienne €70 – Menu de Novembre

1. AMUSE BOUCHE DU MOMENT.

AMUSE-BOUCHE OF THE MOMENT.

2. BÂTONNETS DE BUTTERNUT CONFITS ET SAUCE KONKAN.

KONKAN SAUCE WITH BUTTERNUT SQUASH.

3. CHOU-FLEUR JUSTE SNACKÉ, TRIO DE SAUCES INDIENNES.
ROASTED CAULIFLOWER MASALA WITH A TRIO OF SAUCES.

4. RIZ PILAF AUX LÉGUMES CONFITS DE SAISON.

PILAF RICE WITH CANDIED SEASONAL VEGETABLES.

5. CHEF'S SWEET SURPRISE

A SWEET SURPRISE FROM THE CHEF