

Dishes of the moment

1. APPETIZER OF THE DAY

AMUSE-BOUCHE

2. FOIE GRAS, MUBAI PAO MEETS PARIS BRIOCHE.

CHEF'S SIGNATURE CHUTNEY

FOIE GRAS, MUBAI PAO ET BRIOCHE PARISIENNE. CHUTNEY
SIGNATURE DU CHEF

3. BUTTERNUT ROAST. KONKAN COAST SAUCE 2 WAYS. TADKA MUSTARD CAVIAR

RÔTI DE BUTTERNUT. SAUCE KONKAN COAST 2 FAÇONS. CAVIAR
À LA MOUTARDE TADKA.

4. FROG LEGS UNDER TRUFFLE FLAN BODHI TREE

CUISSES DE GRENOUILLES SOUS FLAN À LA TRUFFE BODHI
TREE

5. ROUGET ET BIRYANI MASALA. SEASONAL MUSHROOM CRUMBLE. CHIPS VITELOTTES. TRUFFLE

ROUGET ET BIRYANI MASALA. CRUMBLE AUX CHAMPIGNONS DE
SAISON. CHIPS VITELOTTES. TRUFFE

6. GHEE & WHOLE SPICE CONFIT SUPREME VOLAILLE. GARAM MASALA SPINACH

SUPRÊME DE VOLAILLE CONFITE AU GHEE ET AUX ÉPICES.
ÉPINARDS AU GARAM MASALA

7. SWEET SURPRISE

DOUCE SURPRISE



La Prévôté
l'art de vivre en provence