

MENU DE SAINT VALENTIN

250€ per couple (to share)



COCKTAIL DE BIENVENUE

Cognac & Champagne Colada

Twist on Classic Piña Colada with a French touch of Cognac and Champagne

MISE EN BOUCHE

Foie Gras Poêlé (1)

Pan-fried Foie-gras with pomegranate | Φουά Γκρα με Ρόδι

HORS D'OEUVRES

Carpaccio de Bar et Vinaigrette au Calamansi (4)

Sea Bass Carpaccio with Kalamansi Dressing | Καρπάτσιο Λαβράκι με Ντρέσινγκ Καλαμανσί

Asperge rôties au fromage de chèvre (7, 12)

Asparagus with Goat Cheese | Σπαράγγια με Κατσικίσιο Τυρί

Crevettes Tièdes à l'Huile d'Olive (2)

Warm Prawns with Olive Oil and Lemon Juice | Ζεστές Γαρίδες με Ελαιόλαδο και Λεμόνι

LES PLATS

Gnocchi à la Tomate Fraîche (1, 3, 7)

Homemade Gnocchi with Cherry Tomatoes | Σπιτικά Νιόκι με Τοματίνια

Bar du Chili Grillé (7, 12)

Grilled Chilean Bass with Chilli and Lemon Confit | Χιλιανό Λαυράκι με Λεμόνι και Τσίλι

Filet de bœuf au Jus de Truffe (7, 9)

Beef Tenderloin with Truffle Jus | Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Σάλτσα Τρούφας

Légumes de Saison

Seasonal Vegetables | Εποχιακά Λαχανικά

Gratin Dauphinois (7)

Potato Gratin | Πατάτες Γκρατέν

LE DESSERT

Tarte Tropézienne à la Fleur d'Oranger (1, 3, 7)

Orange Blossom Tropézienne Tart with Pink Pralines Craquelin | Τροπεζιανή Τάρτα

Mousse au Chocolat Chaud et Glace à L'orge (1, 3, 7)

Warm Chocolate Mousse with Malt Ice Cream | Ζεστή Μους Σοκολάτας με Παγωτό Μάλτ

1. Gluten – 2. Shellfish – 3. Eggs – 4. Fish – 5. Arachis – 6. Soya – 7. Dairy – 8. Nuts –
9. Celery – 10. Mustard – 11. Sesame seeds – 12. Sulfites – 13. Lupin – 14. Mollusks.

Please inform us of any food allergies at the time of order. Our dishes may contain traces of nuts.