

## La Carte

### Menu Découverte au prix de 85 €

#### Pour commencer,

Caille farcie au foie gras, airelles et pain d'épices 26€

Oursins et mascarpone à la truffe 38€

Beignet de foie gras de canard caramélisé au Porto 32€

Damier de coquilles Saint-Jacques aux truffes et poireaux 29€

Tartare de loup de mer au caviar, blinis et crème fraîche 33€

#### Pour suivre,

La recette du marché : selon arrivage et au cours du jour ...

Macaronis de grosses langoustines, jus du crustacé 49€

Turban de sole demi-deuil aux potimarrons, suc de poulet rôti 44€

Turbot de pêche aux oignons des Cévennes épicés, au fenouil et au goût exotique 45€

Suprême de pigeon et foie gras au chou à la vapeur, truffes 47€

Cœur de filet de bœuf, grillade de foie gras, endives caramélisées et jus corsé 48€

Ris de veau en croûte de noix, velouté de céleri rare truffés 46€

#### Pour finir 19€

Terrine de Roquefort « Papillon » aux noix et abricots

Croquant de riz moelleux aux fruits secs, sauce Suzette

Soufflé au chocolat grand cru « île de java », glace vanille et Chantilly

Pastilla de poires Williamine, confiture de Chiroubles aux épices

Blanc-manger au lait de coco, ananas et grog exotique

New-York cheese-cake soufflé, sorbet fromage blanc et coulis

Caramel laitier glacé, pommes en marmelade, une touche salée

### Menu Citrus Etoile au prix de 49€

Rémoulade de foie gras de canard au Porto

Saumon d'Écosse tranché épais comme le hareng « version originale »

Ouf de poule tiède mollet cressonnière et caviar de saumon

∞

Dos de cabillaud, cuit à la vapeur ricotta aux herbes fraîches et à la Niçoise

Joue de bœuf en daube aux olives noires, fleurs de câpres et petits légumes

Volaille rôtie en peau de noix, salade de céleri rare et mousseline

∞

Au choix les desserts de la carte

## La Carte

### Tasting Menu 85€ pp

#### Pour commencer,

Quail stuffed with foie gras, cranberries and gingerbread 26€

Warm sea urchin with truffles and mascarpone 38€

Foie gras tempura caramelized with a Port wine reduction 32€

Sea scallops, truffles and warm leeks in a light vinaigrette 29€

Atlantic sea bass sashimi with blinis topped with Caviar and sour cream 33€

#### Pour suivre,

"Plat du Jour" Please inquire MP

Large langoustines tails roasted with macaroni gratin and crustacean juice 49€

Steamed turbot, spice onion marmalade, fennel and exotic flavour 45€

Dover sole filets served with pumpkin purée and reduced chicken broth 44€

Free range pigeon and foie gras steamed with green asparagus and fresh truffles 49€

Grilled beef tenderloin topped with sautéed foie gras and caramelized endives 49€

Sauté sweetbreads in a walnut crust, celery-root truffle purée 46€

#### Pour finir 19€

Roquefort, walnut and apricot terrine served with a mesclun salad

Light & soft rice pudding with hazelnuts and served with Grand Marnier sauce

Gara Grand Cru Cacao soufflé served with vanilla ice cream and fresh cream

William pears, a crunchy layer of toasted almonds, cinnamon with burgundy jam

Coconut milk mousse with pineapple and tropic jus

New York cheesecake soufflé, homemade cream cheese sorbet and raspberry coulis

Warm Apples in salted butter caramel mousse

#### Citrus Etoile Prix Fixe Menu 49€ pp

Duck foie gras and celery root remoulade with a port wine reduction

Scottish salmon marinated with onions and carrots served with potato salad

Warm soft egg over watercress purée topped with salmon caviar

∞

Steamed Cod served with Ricotta cheese and wrapped in garbanzo flour crepes

Provençal beef stew cooked with black olives, capers and spring vegetables

Roasted chicken breast in a walnut crust and celery root remoulade

∞

#### Choice of desserts