

# KERMESSE aux Poissons

Valable pour l'ensemble de la table

*Non applicable aux services du 14 février*

EFFEILLÉ DE MORUE, CRÈME DE ROUILLE & FOCACCIA

Shredded Salt Cod, Rouille Cream & Focaccia

&

CRUDO DE LOUP D'ÉLEVAGE DE LA BAIE DE CANNES, CAVIAR OSCIÈTRE MAISON STURIA,

FRAÎCHEUR DE CORIANDRE & CITRONNELLE

Crudo of Farmed Sea Bass from the Bay of Cannes, Oscietàre Caviar from  
Maison Sturia, Fresh Coriander & Lemongrass

&

POIREAU BRÛLÉ AU FOUR À BOIS, POISSON DE PÊCHE FUMÉ PAR NOS SOINS, GRIBICHE

Roasted Leek from the Wood Oven, House-Smoked Catch of the Day, Gribiche Sauce

&

LANGOUSTINE RÔTIE, BISQUE FAÇON CAPPUCCHINO, GRUÉ DE CACAO & ECORCE D'ORANGE.

Roasted Langoustine, Cappuccino-Style Bisque, Cocoa Nibs & Orange Zest

&

FILET DE PLIE JUSTE SNACKÉ, EMULSION À LA PISTACHE & LANGUE D'OISEAU.

Pan-Seared Plaice Fillet, Pistachio Emulsion & Langue d'Oiseau Pasta

&

DAURADE ROYALE CUITE EN COCOTTE AUX ALGUES, COQUILLAGE & EMULSION AU NOILLY PRAT

Royal sea bream from the Bay of Cannes, casserole-cooked with seaweed,  
shellfish, and a Noilly Prat emulsion

&

FROMAGE DE LA CHÈVRERIE DE MONS

Cheese from La Chèvrerie de Mons

&

DOUCEUR D'AGRUMES AU ROMARIN, CŒUR YUZU

Citrus Delight with Rosemary, Yuzu Center

**79 € TTC/ PERS**

hors boissons/ excluding drinks

**89 € TTC/ PERS**

boissons comprises/with drinks  
une bouteille de vin Teres pour deux  
une bouteille d'eau pour deux  
café compris

\*Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré. Merci de nous informer de toute allergie lors de la Réservation.