

# Entrées

Huîtres à l'échalote, au concombre et  
à la pomme marinée (S) 204  
Oyster with shallot, cucumber and pickled apple

## Les Salades

Burrata et tomates cerises, poivron et pesto (D) (N) 112  
Burrata with cherry tomatoes, capsicum and pesto

Salade de betteraves, fromage de chèvre 72  
et pistaches (D) (N) (G)  
Beetroot salad with goat cheese and  
pistachios

Salade de courgettes et vinaigrette au citron (N) 68  
Zucchini salad with lemon dressing

Salade de lentilles et légumes marinés (C) (N) 69  
Lentil salad with pickled vegetables

Salade de crabe royal, vinaigrette à la  
mayonnaise et truffe (E) (G) (S) 190  
King crab salad with truffle dressing

## Les Chauds

Oeufs au plat, foie gras 210  
et sauce Périgueux (G) (D) (E) (A) (C)  
Fried eggs and foie gras with Périgueux sauce

Pétoncles poêlées, sauce au beurre 160  
et à l'algue (D) (G)  
Pan seared scallop with seaweed butter sauce

Asperges blanches garnies avec croûte 115  
d'herbes et truffe (D) (G)  
White asparagus garnished with herbs  
crust and truffle

Escargots au beurre, anchois et persil 118  
(S) (G) (D) (N)  
Snails with parsley butter and anchovies

## Les Froids

Tartare de boeuf à l'oeuf de caille cru (M) (E) (G) 160  
Beef tartare with raw quail egg

Tartare de thon et vinaigrette 186  
à la truffe (G) (Se)  
Tuna tartare with truffle dressing

Carpaccio de saumon Gravlax, 119  
vinaigrette aux agrumes, Tobico et piment (G) (D) (N)  
House cured salmon Carpaccio with citrus dressing,  
Tobico and chili

Carpaccio de sériole et sauce verte (N) 130  
Yellowtail Carpaccio with salsa verde

Caviar, blinis et crème fraîche (G) (D) (E) 370  
Caviar, blinis and fresh cream

Salade de homard avec vinaigrette 149  
au yuzu (S) (G) (N)  
Lobster salad with yuzu dressing

Tomates heirloom au fromage de chèvre 95  
et noisette (D) (N) (Se)  
Heirloom tomato with goat cheese and hazelnuts

Salade de chou frisé et d'avocat avec la 65  
vinaigrette au citron et au wasabi (N) (G)  
Kale and avocado salad with lemon and wasabi dressing

Salade de chou-fleur, segment d'orange 90  
sanguine, fromage manchego et truffe (D) (N)  
Cauliflower salad, blood orange, Manchego cheese  
and truffle

Crevettes grillées à la sauce harissa (S) 83  
Grilled prawns with harissa sauce

Tarte fine à la truffe (G) (D) (E) market price  
Truffle tart

Calamars et courgettes épicés frits (D) (E) (G) 67  
Crispy spicy calamari and zucchini

Tarte flambée (G) (D) 67  
Onion tart

Aubergine grillée aux crevettes et 112  
fromage Feta (S) (D)  
Grilled aubergine with shrimps and Feta cheese

Carpaccio de boeuf à la truffe (G) (N) 168  
Truffle beef carpaccio with homemade ponzu,  
truffle oil and pine nuts

Carpaccio de thon et vinaigrette aux agrumes, 105  
dés de mangue, poivron et feuilles de roquette  
Tuna Carpaccio with citrus dressing, diced mango,  
belpepper and rocket leaves

Carpaccio de bar et vinaigrette 122  
aux agrumes (N)  
Sea bass carpaccio with homemade dashi &  
passion fruit puree dressing

# Plats Principaux

## Les Pâtes

Gnocchis et sauce à la tomate fraîche (D) (E) (G) Gnocchi with fresh cherry tomato sauce	123
Linguine au homard et sauce à la tomate fraîche (S) (D) (G) (C) Lobster linguine with fresh cherry tomato sauce	233
Rigatoni à la sauce blanche et truffe market price Rigatoni à la sauce blanche et caviar (D) (G) (C) Rigatoni with truffle or Rigatoni with caviar	
Strozzapreti à la Bolognaise (G) (E) (D) Strozzapreti with Bolognese sauce	144

Risotto aux champignons (D) (C) Mushroom risotto	138
Raviolis maison, sauce au beurre et truffe (G) (D) (E) (N) Homemade ravioli with sage butter sauce and truffle	186
Risotto aux fruits de mer et pistaches (S) (D) (N) (C) Seafood risotto with pistachios	148
Ravioli de ricotta aux épinards et sauce à la tomate fraîche (G) (D) (N) (E) Spinach ricotta ravioli with tomato sauce	144

## La Mer

Gambas grillées et pomme à l'harrisa (S) (N) Grilled tiger prawns with apple-harissa relish	205
Bar grillé en croûte d'herbes farci à l'harissa (G) (E) Herbs crusted sea bass stuffed with harissa	470
Daurade grillée Grilled seabream	230
Sole meunière (N) (D) Dover sole meunière	475

Bar grillé aux herbes de Provence et servi avec une salade de fenouil (E) Grilled seabass with Provence herbs and served with fennel salad	185
Langoustines grillées (S) Grilled langoustines	370
Saumon grillé aux herbes de Provence et servi avec une sauce méditerranéenne (E) Grilled salmon with Provence herbs and served with Mediterranean pepper sauce	175

## La Ferme

Filet de bœuf, sauce bordelaise et foie gras Beef tenderloin, bordelaise sauce and foie gras	350
Entrecôte grillée et piments de Padron (M) Grilled rib eye with Padron peppers (400gr)	370
Côtelettes d'agneau marinées, pain pita et aubergines épicées (D) (G) (N) Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced aubergine	238
Risotto au safran, jarret de veau et sauce bordelaise (A) (D) (C) Safran risotto with veal shank and bordelaise sauce	298

Coquelet mariné (G) Marinated baby chicken	155
Côtes de veau mijotées et sauce bordelaise (D) (G) (E) (N) (A) Slow-cooked veal ribs with bordelaise sauce	268
Cuisse de canard confite, pommes de terre rôties et endives caramélisées (C) (D) Confit duck leg, roasted potato and caramelized endives	236
Poulet entier rôti sauce à la truffe, foie gras et émincé de truffe fraîche Whole roasted chicken with truffle sauce, foie gras and fresh shaved truffle	700

## Accompagnements

Gratin dauphinois (D) Potato gratin	48
Pommes frites French fries	48
Salade verte (M) Mixed leaves salad	48
Broccolini	48

Piments de padron Padron peppers	48
Épinards sautés Sautéed spinach	48
Ratatouille	48
Variété de champignons sautés (D) Sautéed mixed mushrooms	60

S - Shellfish D - Dairy G - Gluten E - Eggs C - Celery M - Mustard N - Nuts Se - Sesame Seeds A - Alcohol

All dishes may contain allergens above

All prices are in AED and inclusive of 10% service charge, 7% Municipality fees and 5% VAT