

Entrées

Terrine de foie gras (A) (D) (G)	210	Plateau de fruits de mer	
Foie gras terrine with pineapple chutney		Seafood platter with caviar	
Huîtres à l'échalote, au concombre et à la pomme marinée (S)	204	Large portion	1100
Oyster with shallot, cucumber and pickled apple		Small portion	550
		Scallop, Lobster, red prawns, mussels, oyster and caviar, king crab leg, langoustine	

Les Salades

Burrata et tomates cerises, poivron et pesto (D) (N)	112	Salade de lentilles et légumes marinés (C) (N)	69
Burrata with cherry tomatoes, capsicum and pesto		Lentil salad with pickled vegetables	
Salade de chou frisé et d'avocat avec vinaigrette au citron et au wasabi (N) (G)	65	Salade de quinoa et canard confit (G) (N)	125
Kale and avocado salad with lemon and wasabi dressing		Quinoa salad with confit duck leg	
Salade de crabe royal, vinaigrette à la mayonnaise et truffe (E) (G) (S)	190	Tomates heirloom au fromage de chèvre et pistache (N) (D) (G)	95
King crab salad with truffle dressing		Heirloom tomato with goat cheese and pistachio	

Les Chauds

Crevettes grillées à la sauce harissa (S)	83	Oeufs au plat, foie gras et sauce Périgueux (G) (D) (E) (A)	210
Grilled prawns with harissa sauce		Fried eggs and foie gras with Périgueux sauce	
Coquilles de Saint Jacques poêlées, sauce au beurre et à l'algue (D) (G)	160	Tarte fine à la truffe (G) (D) (E)	170
Pan seared scallop with seaweed butter sauce		Truffle tart	
Calamars et courgettes épicés frits (D) (E) (G)	67	Escargots au beurre, anchois et persil (S) (G) (D) (N)	118
Crispy spicy calamari and zucchini		Snails with parsley butter and anchovies	

Les Froids

Carpaccio de sereole et vinaigrette aux agrumes (N) (E)	145	Carpaccio de Bar et vinaigrette à la truffe (N)	122
House cured yellowtail Carpaccio with citrus dressing		Sea bass carpaccio with truffle dressing	
Tartare de Thon et vinaigrette à la truffe (G) (Se)	186	Ceviche de daurade rouge (C)	145
Tuna tartare with truffle dressing		Red bream ceviche	
Tartare de bœuf à l'œuf de Caille (M) (E) (G)	160	Carpaccio de saumon fumé, vinaigrette aux agrumes et caviar (D)	190
Beef tartare with Quail egg		House cured salmon Carpaccio with citrus dressing and caviar	

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

Plats Principaux

Les Pâtes

Rigatoni à la sauce blanche et truffe (D) (G) (C) Rigatoni with white truffle	400
Risotto aux champignons et truffe blanche (D) (C) Mushroom risotto with white truffle	240
Paccheri à la sauce Bolognaise (G) (D) Paccheri with Bolognese sauce	144

Pâtes Linguine, homard entier et sauce à la tomate (D) (G) (S) Linguine pasta, whole lobster and tomato sauce	550
Ravioli au fromage, sauce au beurre et truffe blanche (G) (D) (E) Homemade cheese ravioli with truffle butter sauce and fresh white truffle	320

La Mer

Saumon grillé aux herbes de Provence et servi avec une sauce méditerranéenne (E) (N) Grilled salmon with Provence herbs and served with Mediterranean pepper sauce	175
Sole meunière (N) (D) Dover sole meunière	475

Filet de bar rôti, sauce à la tomate fraîche et riz au sumac (D) Roasted seabass, fresh tomatoes sauce and sumac rice	240
Daurade grillée Grilled Seabream	230

La Ferme

Poulet entier rôti sauce Périgueux, foie gras et truffe (A) (G) (D) (C) Whole roasted chicken with Perigieux sauce, foie gras and truffle	700
Poulet entier et sauce à l'estragon (D) (E) (A) Whole chicken with Tarragon sauce	450
Cuisse de canard confite, pommes de terre rôties et endives caramélisées (C) (D) Confit duck leg, roasted potato and caramelized endives	236

Filet de bœuf Waguy, sauce bordelaise, champignons et truffe (D) (A) (C) Waguy beef filet with bordelaise sauce, Girolle mushrooms and fresh truffle	430
Carré d'agneau aux légumes d'hiver (D) (G) (C) Lamb rack with winter vegetables	320
T-Bone, sauce bordelaise et pommes de terre rôties (A) (D) T-Bone, bordelaise sauce and roasted potatoes	950

Accompagnements

Légumes grillés Roasted vegetables	60
Variété de champignons sautés (D) Sauteed mixed mushrooms	60
Salade verte (M) Mixed leave salad	48

Purée de pommes de terre à la truffe (D) Truffle mashed potatoes	80
Pommes frites (G) French fries	48
Asperges vertes Green Asparagus	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