

Entrées

Huîtres à l'échalote, au concombre et à la pomme marinée (S) Oyster with shallot, cucumber and pickled apple	194
---	-----

Les Salades

Burrata et tomates cerises, poivron et pesto (D) (N) Burrata with cherry tomatoes, capsicum and pesto	110
--	-----

Salade de pastèque, fromage de féta, copeaux d'amande et basilic (D) (N) Watermelon with feta cheese, almond flakes and basil	78
--	----

Salade de lentilles et légumes marinés (C) (N) Lentil salad with pickled vegetables	67
--	----

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

Salade de quinoa et canard confit (G) (N) Quinoa salad with confit duck leg	90
--	----

Les Chauds

Oeufs au plat, foie gras et sauce Périgueux (G) (D) (E) (A) (C) Fried eggs and foie gras with Périgueux sauce	201
--	-----

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

Escargots au beurre, anchois et chapelure (S) (G) (D) (N) Snails with parsley butter and anchovies	113
---	-----

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

Les Froids

Tartare de boeuf à l'oeuf de caille cru (M) (E) (G) Beef tartare with raw quail egg	186
--	-----

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

Carpaccio de saumon gravlax avec vinaigrette aux agrumes (G) Cured salmon carpaccio with citrus dressing	96
---	----

Carpaccio de sériole avec condiment aux pommes (N) Yellowtail carpaccio with apple relish	125
--	-----

Caviar, blinis et crème fraîche (G) (D) (E) Caviar, blinis and fresh cream	324
---	-----

Salade de chou-fleur, segment d'orange sanguine, fromage manchego et truffe (D) (N) Cauliflower salad, blood orange, Manchego cheese and truffle	119
---	-----

Salade de homard avec vinaigrette au yuzu (S) (G) (N) Lobster salad with yuzu dressing	133
---	-----

Tomates heirloom au fromage de chèvre et noisette (D) (N) (Se) Heirloom tomato with goat cheese and hazelnuts	90
--	----

Salade de pommes, haricots verts, foie gras et noix (G) (N) (A) Apple, green bean and foie gras salad with walnuts	103
---	-----

Calamars et courgettes épicés frits (D) (E) (G) Crispy spicy calamari and zucchini	57
---	----

Asperges blanches garni avec croûte d'herbes et truffe (D) (G) White asparagus garnished with herbs crust and truffle	130
--	-----

Tarte flambée (G) (D) Onion tart	57
-------------------------------------	----

Aubergine grillée aux crevettes et fromage feta (S) (D) Grilled aubergine with shrimps and feta cheese	110
---	-----

Carpaccio de boeuf à la truffe (G) (N) Truffle beef carpaccio with lemon juice and pine nuts	173
---	-----

Carpaccio de thon, assaisonnement aux agrumes et aux raisins (N) (G) Tuna carpaccio with citrus dressing and grape relish	78
--	----

Carpaccio de bar à la vinaigrette aux agrumes (N) Sea bass carpaccio with citrus dressing	113
--	-----

Plats Principaux

Les Pâtes

Gnocchis à la tomate fraiche (D) (E) (G) Gnocchi with fresh cherry tomato sauce	96
--	----

Tortellini à la truffe (G) (D) (E) (N) Truffle tortellini	345
--	-----

Linguine au homard à la tomate fraiche (S) (D) (G) (C) Lobster linguine with tomato sauce	227
--	-----

Rigatoni aux truffes (D) (G) (C) Rigatoni with truffle	market price
---	--------------

La Mer

Gambas grillées à la pomme et à l'harrisa (S) (N) Grilled tiger prawns with apple-harissa relish	220
---	-----

Bar grillé en croûte d'herbes farci à l'harissa (G) (E) Herbs crusted sea bass stuffed with harissa	470
--	-----

Filet de bar rôti à la sauce tomate accompagné de riz au sumac (D) Roasted fillet of Sea bass in tomato sauce served with sumac rice	202
---	-----

La Ferme

Filet de bœuf, sauce bordelaise et puré de pommes de terre à la truffe (D) (G) (A) Beef fillet, bordelaise sauce and truffle mashed potatoes	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) (E) (N) Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced aubergine	238
--	-----

Accompagnements

Gratin dauphinois (D) Potato gratin	48
--	----

Pommes frites French fries	48
-------------------------------	----

Salade verte (M) Mixed leaves salad	48
--	----

Broccolini	48
------------	----

Risotto aux champignons (D) (C) Mushroom risotto	133
---	-----

Risotto aux fruits de mer et pistaches (S) (D) (N) (C) Seafood risotto with pistachios	144
---	-----

Ravioli de ricotta aux épinards avec sauce tomate (G) (D) (N) (E) Spinach ricotta ravioli with tomato sauce	144
--	-----

Strozzapreti à la Bolognaise (G) (E) (D) Strozzapreti with Bolognese sauce	151
---	-----

Langoustines grillées (S) Grilled langoustines	370
---	-----

Daurade grillée Grilled seabream	227
-------------------------------------	-----

Sole meunière (N) (D) Dover sole meunière	475
--	-----

Filet de saumon grillé garni de graines de fenouil Grilled salmon fillet topped with fenel seed	194
--	-----

Coquelet mariné (G) Marinated baby chicken	151
---	-----

Côtes de veau mijotées et sauce bordelaise (D) (G) (E) (N) (A) Slow-cooked veal ribs with bordelaise sauce	265
---	-----

Cuisse de canard confite, pommes de terre rôties et endives caramélisées (C) (D) Confit duck leg, roasted potato and caramelized endives	230
---	-----

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