



# MENU DÉCOUVERTE

## DISCOVERY MENU

Amuse-Bouche

### À PARTAGER / TO SHARE

|                                             |   |                             |
|---------------------------------------------|---|-----------------------------|
| Crispy de gambas                            |   | Poulpe rôti                 |
| Riz coco croustillant, sauce creamy spicy   |   | Citron, yuzu kosho          |
| <i>Crispy rice &amp; gambero rosa</i>       | & | <i>Roasted Octopus</i>      |
| <i>Crispy coco rice, creamy spicy sauce</i> |   | <i>Lemon and yuzu kosho</i> |

### LES PLATS / MAIN COURSE

Bar de Ligne  
Garniture de saison  
*Sea Bass*  
*Seasonal garnish*

Ou / Or

Volaille  
Suprême rôti sur coffre, pommes de terre confites, sauce poularde  
*Poultry*  
*Roasted supreme on chest, confit potatoes, poularde sauce*

### LE DESSERT / DESSERT

Mille-feuille au café  
*Coffee mille-feuille*

---

320€ par personne avec coupe de champagne, eaux et boissons chaudes  
*320€ per person with a glass of champagne, water and hot drinks*

Déjeuner de 12h à 14h et dîner de 19h à 21h45  
*Lunch from noon to 2pm and dinner from 7pm to 9.45pm*