

SUMMER

by Lacoste

MENU 14 JUILLET

BASTILLE DAY MENU

245



Accord mets & vins 350

Wine pairing 350



GASPACHO DE TOMATES

TOMATO GASPACHO

Fromage de chèvre frais, crumble
aux herbes de Provence et huile de lavande

Fresh goat cheese,
Provençal herb crumble and lavender oil

EMIETTÉ DE TOURTEAU

CRUMBLED CRAB

Espuma de framboises et rose

Raspberry and rose espuma

TERRINE DE FOIE GRAS

FOIE GRAS TERRINE

Pêche rôtie, amandes fraîches et verveine
Roasted peach, fresh almonds and verberna

FILET DE ROUGET

RED MULLET FILLET

Légumes grillés, caviar d'aubergines
et olives en nage au vadouvan

Grilled vegetables, eggplant caviar
and olives in a vadouvan-infused broth

FILET DE VEAU

VEAL FILLET

Jus crémé, girolles boutons,
purée de pommes de terre truffée
Creamed juice, baby chanterelle mushrooms,
truffled mashed potatoes

CERISES FRAÎCHES DE YANNICK COLOMBIER

*YANNICK COLOMBIER'S
FRESH CHERRY*

marmelade de cerise, sorbet cerise rafraîchi à la menthe,
aloe vera confit, émulsion légère à l'aloe vera,
meringue craquante

Cherry marmalade, cherry sorbet refreshed with mint, can-
died aloe vera, light aloe vera foam, and crisp meringue

MIGNARDISES

MIGNARDISES



Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
En cas d'allergies, d'intolérances ou régimes alimentaires, merci de nous en faire part.
Une carte des allergènes est à votre disposition. Une carte des origines de nos viandes
est à votre disposition. Prix nets en Euros, taxes & service compris.
Cet établissement n'accepte pas les chèques.

*Homemade dishes are prepared in-house from raw ingredients. If you have any allergies,
intolerances, or dietary requirements, please consult our allergen list. A list of meat origins is
available at your disposal. Net prices in Euros, taxes & service included.
This restaurant does not accept checks.*