

Menu

Nocturnes 2024

Entrée

Starter

*Effiloché de crabe au yuzu et basilic thai,
Salade exotique melba de pain
Shredded crab with yuzu and Thai basil,
Exotic salad with squid ink crisp*

Plat

Main course

*Suprême de poulet aux épices,
Risotto au lait de coco, minis carottes glacées
Spiced chicken breast
Coconut milk risotto, glazed mini carrots*

Dessert

Dessert

*La Pavlova aux fruits rouges
Meringue fondante, confit de framboises et Chantilly vanillée
The Berry Pavlova
Fondant meringue, raspberry confit and vanilla
whipped cream*