

Tomates de plein champ variétés anciennes et burrata, relevées de fraises et huile d'olive vanillée

Selection of heirloom tomatoes and burrata, spiced with strawberries and vanilla olive oil

Carpaccio de poulpe, piquillos et condiments safranés

Octopus carpaccio, piquillos and saffron condiments

Pastilla de tourteau, nouvelle version, sauce aigre-douce

Modern crab pastilla with sweet and sour sauce

## PLATS

Risoni à l'encre, tagliatelles de seiches et légumes croquants

Squid ink risoni, cuttlefish tagliatelle and crisp vegetables

Filet de veau snacké, carottes au sarrasin, algue nori et jus au ponzu

Flash grilled veal filet, buckwheat carrots, nori seaweed and ponzu jus

Selle d'agneau rôtie, chutney de mangue et papaye infusée au vadouvan

Roasted lamb saddle, mango chutney and vadouvan infused papaya

Desserts:

Le Saint-Honoré

Arlette caramel et vanille, chantilly mascarpone vanille, crémeux et coulant vanille, caramel tendre

Vanilla and caramel tile, mascarpone whipped cream with vanilla, creamy vanilla, soft caramel

Eclair chocolat pur Bélize

Pâte à choux cacao, crémeux et mousse chocolat Pur Bélize, croustillant chocolat, glaçage miroir chocolat, feuilles en chocolat

Cocoa puff pastry, Pure Belize chocolate cream and mousse, chocolate crunch, chocolate mirror frosting and chocolate petals

Pink Pearl

Biscuit capucine à la coco, gélifié de pamplemousse, mousse légère coco et guimauve

Capucine biscuit with coconut, jelly grapefruit, coconut mousse and marshmallow.