

Entrées

Huîtres à l'échalote, au concombre et
à la pomme marinée (S) 200
Oyster with shallot, cucumber and
pickled apple

Les Salades

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

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

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

Salade de betteraves, fromage de chèvre
et pistaches (D) (N) (G) 68
Beetroot salad with goat cheese and
pistachios

Les Chauds

Oeufs au plat, foie gras 210
et sauce Périgueux (G) (D) (E) (A) (C)
Fried eggs and foie gras with Périgueux sauce

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

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

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

Les Froids

Tartare de boeuf à l'oeuf de caille cru (M) (E) (G) 155
Beef tartare with raw quail egg

Tartare de thon avec vinaigrette 180
à la truffe (G) (Se)
Tuna tartare with truffle dressing

Tartare de saumon fumé maison avec 96
vinaigrette aux agrumes (G) (D) (N)
House smoked salmon tartare with citrus dressing

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

Caviar, blinis et crème fraîche (G) (D) (E) 350
Caviar, blinis and fresh cream

Salade de chou-fleur, segment d'orange 105
sanguine, fromage manchego et truffe (D) (N)
Cauliflower salad, blood orange, Manchego cheese
and truffle

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

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

Salade de chou frisé et d'avocat avec la 60
vinaigrette au citron et au wasabi (N) (G)
Kale and avocado salad with lemon and wasabi
dressing

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

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

Tarte flambée (G) (D) 57
Onion tart

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

Carpaccio de boeuf à la truffe (G) (N) 168
Truffle beef carpaccio with lemon
juice and pine nuts

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

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

Plats Principaux

Les Pâtes

Gnocchis et sauce à la tomate fraîche (D) (E) (G) Gnocchi with fresh cherry tomato sauce	96	Strozzapreti à la Bolognaise (G) (E) (D) Strozzapreti with Bolognese sauce	144
Tortellini maison aux champignons, sauce barigoule aux artichauts et truffe (G) (D) (E) (N) Homemade tortellini with mushroom, artichoke barigoule sauce and truffle	290	Risotto aux champignons (D) (C) Mushroom risotto Add fresh truffle	133 50/gram
Linguine au homard et sauce à la tomate fraîche (S) (D) (G) (C) Lobster linguine with fresh cherry tomato sauce	227	Risotto aux fruits de mer et pistaches (S) (D) (N) (C) Seafood risotto with pistachios	133
Rigatoni aux truffes (D) (G) (C) Rigatoni with truffle	market price	Ravioli de ricotta aux épinards et sauce à la tomate fraîche (G) (D) (N) (E) Spinach ricotta ravioli with tomato sauce	144

La Mer

Gambas grillées et pomme à l'harrisa (S) (N) Grilled tiger prawns with apple-harissa relish	205	Langoustines grillées (S) Grilled langoustines	370
Bar grillé en croûte d'herbes farci à l'harissa (G) (E) Herbs crusted sea bass stuffed with harissa	470	Daurade grillée Grilled seabream	227
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	195	Sole meunière (N) (D) Dover sole meunière	475
		Filet de saumon grillé garni de graines de fenouil Grilled salmon fillet topped with fennel seed	185

La Ferme

Filet de bœuf, sauce bordelaise et purée de pommes de terre à la truffe (D) (G) (A) Beef fillet, bordelaise sauce and truffle mashed potatoes Add fresh truffle	295 50/gram	Coquelet mariné (G) Marinated baby chicken	151
Entrecôte grillée et piments de Padron (M) Grilled rib eye with Padron peppers (400gr)	370	Côtes de veau mijotées et sauce bordelaise (D) (G) (E) (N) (A) Slow-cooked veal ribs with bordelaise sauce	265
Côtelettes d'agneau marinées, pain pita et aubergines épicées (D) (G) (E) (N) Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced aubergine	238	Cuisse de canard confite, pommes de terre rôties et endives caramélisées (C) (D) Confit duck leg, roasted potato and caramelized endives	230

Accompagnements

Gratin dauphinois (D) Potato gratin	48	Piments de padron Padron peppers	48
Pommes frites French fries	48	Épinards sautés Sautéed spinach	48
Salade verte (M) Mixed leaves salad	48	Ratatouille	48
Broccolini	48		

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