



MICHELIN-STARRED 'PARISIAN' DINING

Award Winning Chef Frédéric Vardon, bringing his Intriguing French Cuisine to Town

Express Lunch

3 courses \$380 (*Appetizer, main course, dessert*)

Seafood Lunch

4 courses \$580 (*Seafood Platter, appetizer, main course, dessert*)

Premium Lunch

4 courses \$780 (*The chef compose for you a menu according to the best seasonal premium market produces*)

Appetizer / Entrees

◇ Confit duck leg and foie gras parfait, pistachios, vegetables pickles and homemade brioche
Parfait de confit de canard et foie gras, pistaches, légumes en pickles et brioche maison

◇ Seabream and smoked salmon tartare with lime, cucumber, Espelette pepper crisp
Tartare de Dorade et saumon fumé, vinaigrette concombre à la crème, tuile au piment d'Espelette

◇ Scottish crab salad with green apple, avocado guacamole and slightly spicy tomato jelly
Salade de crabe d'Ecosse à la pomme verte, purée d'avocat et gelée de tomates légèrement épicée

Main / Plats

◇ Confit organic lamb Shoulder from Rhug estate, Paimpole coco beans, sweet garlic emulsion
Epaule d'agneau bio de chez "Rhug Estate" confite, coco de Paimpole et émulsion d'ail doux

◇ Seared red snapper, green curry foam, braised carrots and poppy seeds
Filet de vivaneau poelé, sauce au curry vert et carottes braisées au gingembre, graines de pavot

◇ Fregola Sarda cooked like a risotto, red prawns, cherry tomatoes, lobster sauce (supplement \$120)
Comme un risotto de Fregola Sarda, Carabineros, tomates cerises et bisque de homard (supp \$120)

Cheese or Dessert / Fromage ou Dessert

◇ Selections of small desserts
Plateau de petits desserts

◇ Soufflé of the day
Soufflé du jour

◇ Three plums "Fontainebleau"
Fontainebleau aux trois prunes

◇ Our plate of cheese selected by "Maison Mons"
Notre assiette de fromages affinés par la "Maison Mons"

◇ Coffee or Tea