

MUSE

YTL HOTELS

AUDACE

150€ par personne

PATIENCE

ARTICHAUT

Cœurs d'artichauts au barbecue, citron noir, vinaigrette herbacée

LANGOUSTINE

Langoustines crues, yuzu, criste marine, sarrasin, bouillon au dashi

SEICHE

Seiche, ragoût de petits pois, caviar osciètre, poutargue

LOTTE

Lotte meunière, couteaux, celtuce, anchoïade, sauce champagne

PIGEON

Pigeon roti, morilles étuvées, asperge blanche, ail des ours, jus au madère

FROMAGE

Sélection de fromages

RHUBARBE

Rhubarbe crue et pochée, caillé de brebis, pointe de fraise poivrée

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix net en euros – Service compris

MUSE

YTL HOTELS

AUDACE

150€ per person

PATIENCE

ARTICHOKE

Barbecued artichoke hearts, black lemon, herb vinaigrette

LANGOUSTINE

Raw langoustine, yuzu, sea rockrose, buckwheat, dashi broth

CUTTLEFISH

Cuttlefish, pea stew, osciètre caviar, bottarga

MONKFISH

Monkfish meunière, razor clams, celtuce, anchoïade, champagne sauce

PIGEON

Roast pigeon, steamed morels, white asparagus, wild garlic, Madeira juice

CHEESE

Cheese selection

RHUBARB

Raw and poached rhubarb, sheep's curd, hint of peppery strawberry

*All our meat come exclusively from France
Price quoted in euros – Service charges included*