

MUSE

YTL HOTELS

PASSION

130€ par personne

PATIENCE

ARTICHAUT

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

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

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

PASSION

130€ per person

PATIENCE

ARTICHOKE

Barbecued artichoke hearts, black lemon, herb vinaigrette

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

RHUBARB

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

*Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix net en euros – Service compris*