

MUSE

YTL HOTELS

★★★★★

NOTRE CARTE DU SOIR / DINNER MENU

LES ENTRÉES / STARTERS

- ❖ Le crudo de loup de Méditerranée 35€
Crudo de loup accompagné d'une brunoise de pêche, verveine, vinaigre de verveine
Seabass crudo served with a peach brunoise, verbena, verbena vinegar
- ❖ L'Agata à la truffe noire 35€
Pomme de terre Agata fondante accompagnée d'un crémeux à la truffe et de truffe fraîche
Melting Agata potato served with truffle cream and fresh truffle
- ❖ Ravioles de crevette camarote 39€
Crevette camarote en ravioles pochées dans un bouillon de carapaces de crustacés infusé à la citronnelle.
Camarote shrimp ravioli poached in a shellfish broth infused with lemongrass
- ❖ Vitello tonnato 32€
Filet de veau cuit à basse température finement tranché, sauce tonnato, roquette, câpres, Parmesan
Slow-cooked veal thinly sliced, tonnato sauce, arugula, capers, Parmesan
- ❖ Gaspacho de tomates anciennes 28€
Gaspacho de tomates anciennes au vinaigre de Xérès, tomates cerises confites au thym
Heirloom tomato gazpacho with sherry vinegar, thyme-roasted cherry tomatoes

Viandes d'origine française / Our meat originates from France

Prix nets en euros, service compris / Prices in euros including VAT and service charges

LES PLATS / MAIN COURSE

- ❖ Le maigre 47€
Pavé de maigre, artichauts à la barigoule, coques
Stone bass fillet, artichokes "à la barigoule", clams
- ❖ L'encornet 49€
Encornet farci au riz camarguais, chorizo, encre de seiche
Squid stuffed with Camargue rice, chorizo, squid ink
- ❖ Le bœuf 49€
Filet de bœuf Angus, pommes Pont Neuf, sauce au poivre flambée au Cognac
Angus beef fillet, Pont Neuf potatoes, pepper sauce flambéed with Cognac
- ❖ L'agneau 51€
Selle d'agneau en ballotine, mini légumes de saison, jus corsé
Saddle of lamb ballotine, seasonal baby vegetables, rich lamb jus
- ❖ L'aubergine 36€
Caviar d'aubergine à la braise, tartare de tomates, basilic frais, Parmesan
Charred eggplant caviar, tomato tartare, fresh basil, Parmesan

LE FROMAGE / CHEESE

- ❖ Le plateau 35€
Sélection de fromages de nos régions
French cheese selection

LES DESSERTS / DESSERTS

- ❖ Le baba 21€
Baba au Limoncello, citron confit et crème légère au poivre de Timut
Limoncello baba, candied lemon and light Timut pepper cream
- ❖ La figue 21€
Figues rôties au miel de tilleul, chèvre frais, glace yaourt, condiment pollen.
Roasted figs with linden honey, fresh goat cheese, yogurt ice cream, pollen condiment
- ❖ Le chocolat 25€
Streusel, grué d'olives noires, glace au chocolat, praliné de pignon de pin, olive noire, mousse légère au chocolat
Streusel, black olive nibs, chocolate ice cream, pine nut praline, black olive, light chocolate mousse
- ❖ Les churros 23€
Beignets de churros au sucre, caramel beurre salé, chouchous caramélisés, glace vanille
Sugar-dusted churros, salted butter caramel, caramelized peanuts, vanilla ice cream

Viandes d'origine française / Our meat originates from France

Prix nets en euros, service compris / Prices in euros including VAT and service charges