

CRAFT

Le marché gourmand



MENU

DÎNER UNIQUEMENT FOR DINNER ONLY



**Entrée + Plat +
Fromage ou Dessert**
Starter + Main course +
Cheese or Dessert
59€

**Entrée + Plat +
Fromage + Dessert**
Starter + Main course +
Cheese + Dessert
69€

ENTRÉES STARTERS

LA GAMBAS THE PRAWN **19,00€**
Carpaccio de gambas bio, vinaigrette exotique épicée de
mangue et wasabi, fenouil croquant infusé au mojito
*Organic prawn carpaccio, spicy exotic mango and
wasabi vinaigrette, crisp fennel infused with mojito* **+ 3,00€**
Supp menu

LA TOMATE THE TOMATO **18,00€**
Fleur de tomate, kalamansi acidulé, shiso pourpre, huile vierge
au basilic, siphon de mozzarella parfumé à la fleur d'orange
*Tomato flower, tangy kalamansi, purple shiso, basil-infused
virgin oil, mozzarella foam scented with orange blossom*

LE MACARONI THE MACARONI **19,00€**
Macaroni farci à la ricotta, truffade fondante et gratinée,
émulsion parfumée au tartuffon
*Macaroni stuffed with ricotta, melting truffade gratin,
tartufon-scented emulsion*

LE HOMARD THE LOBSTER **21,00€**
Cannelloni garni de chair de homard, fraîcheur de daïkon,
crème aigrelette à l'œuf d'avruga, vinaigrette Xérès et
miel aux épices douce
*Cannelloni filled with lobster meat, refreshing daikon,
tangy sour cream with avruga caviar, sherry vinegar
and mild spice honey vinaigrette*





PLATS MAIN COURSES

LE VEAU THE VEAL..... 35,00€

T-bone de veau, champignons des prés,
polenta crémeuse au vieux parmesan et herbes fines
*Veal T-bone, wild meadow mushrooms,
creamy polenta with aged Parmesan and fine herbs*

+ 5,00€
supp
menu

LA CANETTE THE DUCKLING..... 30,00€

Canette de Barbarie confite en deux cuissons façon tajine,
purée de patate douce parfumée aux agrumes et épices douces
*Barbary duck confit cooked two ways, tagine-style,
sweet potato purée infused with citrus and mild spices*

L'AIGLE-BAR THE SEA BASS..... 32,00€

Filet d'aigle-bar délicatement poêlé, petits pois à la menthe,
pamplemousse juteux, émulsion douce d'oignons nouveau
*Delicately pan-seared sea bass fillet, minty green peas,
juicy grapefruit, mild spring onion emulsion*



LE MERLU THE HAKE..... 27,00€

Filet de merlu tendre, kohlrabi frais croquant, pomme verte
acidulée, émulsion légère au beurre d'agrumes et livèche
*Tender hake fillet, crisp fresh kohlrabi, tangy green apple,
light citrus butter and lovage emulsion*

LE CÉLERI-RAVE THE CELERIAC..... 29,00€

Risotto de céleri-rave infusé aux herbes du potager,
voile de truffe aestivum
*Celeriac risotto infused with garden herbs,
veil of summer truffle (Tuber aestivum)*



FROMAGES CHEESES

LE FROMAGE THE CHEESE..... 14,00€

Notre sélection de fromages affinés
Our selection of aged cheeses



DESSERTS DESSERTS

LE MAÏS THE CORN..... 12,00€

Feuille à feuille au caramel onctueux, éclats de pop-corn
croquant, sauce caramel salé
Layered caramel delight, crunchy popcorn shards,
salted caramel sauce



LA FRAISE THE STRAWBERRY..... 12,00€

Fraise rafraîchie au basilic, streusel croquant, siphon
mascarpone à la vanille de Madagascar
Strawberry with basil, crispy streusel, Madagascar vanilla
mascarpone foam

LE CHOCOLAT THE CHOCOLATE..... 12,00€

Chocolat grand cru, biscuit moelleux et croustillant, sauce
Manjari 64%
Single-origin grand cru chocolate, soft and crunchy biscuit,
Manjari 64% chocolate sauce

ÉVÈNEMENTS

LES RENDEZ-VOUS THE EVENTS

Bar « LE CONDÉ »

7j/7, 16h-00h, diffusions matchs Daily 4pm-12am, sports broadcasts
Pianiste ven & sam soir 22h Pianist Fri & Sat nights 22h

Restaurant « LE CARROUSEL »

Ven & sam 19h - 21h30 Fri & Sat 7 - 9.30pm
Tapas gourmets, seul ou à partager Gourmet tapas, alone or to share

Brunch « LE CRAFT »

Dim 12h - 14h30, 59€/ pers. Sun 12pm - 2.30pm, 55€/pers.
Buffet + champagne ou mocktail Buffet + champagne or mocktail

