

CRAFT

Le marché gourmand



MENU

DÎNER UNIQUEMENT FOR DINNER ONLY



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

ENTRÉES STARTERS

LE MACARONI THE MACARONI.....

19

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

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



Prix nets en euros, taxes comprises, service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande. Certains plats sont sans gluten et/ou végétariens. Les poissons sont issus de pêches sauvages ou élevés dans des conditions naturelles idéales. Les viandes sont originaires de France, d'Allemagne, du Royaume-Uni ou des Pays-Bas.

Net prices in euros, taxes included, service included. Allergen information available upon request. Some dishes are gluten-free and/or vegetarian. Fish come from wild catches or are farmed in ideal natural conditions. Meats originate from France, Germany, the United Kingdom, or the Netherlands.



PLATS MAIN COURSES

LA CANETTE THE DUCKLING..... 30

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

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 CÉLERI-RAVE THE CELERIAC..... 29

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)*



Prix nets en euros, taxes comprises, service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande. Certains plats sont sans gluten et/ou végétariens. Les poissons sont issus de pêches sauvages ou élevés dans des conditions naturelles idéales. Les viandes sont originaires de France, d'Allemagne, du Royaume-Uni ou des Pays-Bas.

Net prices in euros, taxes included, service included. Allergen information available upon request. Some dishes are gluten-free and/or vegetarian. Fish come from wild catches or are farmed in ideal natural conditions. Meats originate from France, Germany, the United Kingdom, or the Netherlands.

DESSERTS DESSERTS

LE MAÏS THE CORN..... 12

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

Fraise rafraîchie au basilic, streusel croquant, siphon mascarpone à la
vanille de Madagascar

*Strawberry with basil, crispy streusel, Madagascar vanilla
mascarpone foam*

LE CHOCOLAT CORIANDRE..... 12

THE CHOCOLATE CORIANDER.....

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, 59€/pers.*
Buffet + champagne ou mocktail *Buffet + champagne or mocktail*