

Dîner à 4 mains

avec Chef Mohamed ABDEREMAN et chef Alan GEAAM

FIRST STARTER / CHEF ALAN

**Tartare de veau aux épices de kamouneh,
stracciatella & caviar Kristal**

*Veal tartare with kamouneh spices,
stracciatella and Kristal caviar*

SECOND STARTER / CHEF MOHAMMED

Crudo de Seriole, déclinaison d'agrumes

Amberjack crudo with a variation of citrus fruits

FISH COURSE / CHEF ALAN

**Homard breton, freekeh, kumquat, épinards & fenouil
en pickles, bisque relevée aux épices de soujouks**

*Native Breton lobster, freekeh, kumquat, spinach and
pickled fennel, rich bisque spiced with soujouk*

MEAT COURSE / CHEF MOHAMMED

**Filet de bœuf Black Angus &
betteraves rôties, jus corsé**

*Black Angus beef tenderloin
with roasted beetroot and rich jus*

DESSERT / CHEF MARCO

**Figue rôtie au jus de framboise réduit,
tuile croustillante, glace yaourt**

*Roasted fig with reduced raspberry juice,
crispy tuile and yogurt gelato*

C = celery D = dairy E = eggs F = fish G = gluten LU = lupin
M = mustard MO = molluscs N = nuts P = peanuts S = sulphites
SE = sesame SH = shellfish SO = soy

the Strand

AREV
ST. TROPEZ