



GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR

MENU
GASTRONOMIQUE

Amuse- Bouche/Appetizers

260€ / p.p

Tartare de king crabe, ricotta fines herbes et citron caviar

King crab tartare with herbed ricotta and finger lime

Ou/Or

Mi-cuit de foie-gras, chutney de figues au gingembre et citronnelle

Foie-gras mi-cuit with fig chutney, ginger and lemongrass

Noix de Saint-Jacques snackées, caviar Prunier, vierge de légumes et cebettes

Seared scallops, caviar Prunier served with vegetables, salad and spring onions

Ou/Or

Bœuf de Kobe A5, Wagyu, pommes pailles & sauce relevée aux herbes

A5 Kobe beef, Wagyu, served with straw potatoes and herb sauce

Brie de Meaux à la truffe tuber melanosporum, bouquet de salade d'hiver

Truffled brie de Meaux cheese, served with winter greens

Pavlova au chocolat tonka, meringue cacao et caramel onctueux

Tonka chocolate pavlova with caramel and cocoa meringue