

THE LOUNGE MENU

LE PLATEAU DE FROMAGES (N)(G)(D) | 105
Cheese Selections | Grapes | Dry Fruit
Crackers

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE (G)(D) | 115
Beef Cold cuts Selections | Pickles
Toast | French Butter

L'ASSIETTE DE CRUDITES (V)(D) | 55
Crunchy Vegetables | Olive Tapenade
Mint Yogurt

LE CROQUE MONSIEUR (D)(G) | 75
Turkey Ham | Cheese

LES RILLETTES (G) | 65
Duck Spread | Sardines Spread
Crostini

LE FOIE GRAS DE CANARD (G) | 115
Duck Foie gras Terrine | Gingerbread
Toast | Fig Marmalade

LES POMMES DAUPHINES (D)(G)(E) | 75
Potato Chou Croquettes | Truffle
Mayonnaise

**LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE
(D)(E)(G) | 115**
Snails | Garlic Butter | Parsley Puree

LE TARTARE DE BOEUF (G)(E) | 105
Classic Beef Tartare | Secret dressing
Sourdough Bread

LES GOUJONETTES DE SOLE (G)(E)(D) | 115
Battered Dover sole Sticks
Tartare Sauce

LE BOEUF BOURGUIGNON (A)(G) | 90
Crispy Slow Cooked Brisket
Red wine Sauce | Potato Paille

DESSERTS AED 55

LA CRÈME BRÛLÉE (D)(E)
Tahiti Vanilla Crème Brûlée

LA TARTE FINE AUX POMMES (G)(D)
Apple Thin Tart | Salted Caramel Sauce
Vanilla ice cream

LES PROFITEROLES (G)(D)(E)
Choux Pastry | Vanilla Ice Cream Dark
Chocolate Sauce

**LA MOUSSE AU CHOCOLAT
"COMME A LA MAISON" (N)(D)(E)(G)**
Traditional Chocolate Mousse
Langue De Chat Biscuits

LE CLAFOUTIS AUX CERISES (G)(D)(E)
Cherry Clafoutis | Fresh cream