

FRENCH RIVIERA

FRENCH RIVIERA SEAFOOD SELECTION

ADD-ONS

Red Prawns Cocktails 3pcs 95 Langoustine 2pc 100 Caviar Oscietre 30gr 795

CRUDO

Thon Rouge (S, R, F, N, LF) 110
Yellow Fin Tuna, Truffle Vinaigrette, Puffed Buckwheat

Daurade Royale (F, S, R, LF) 95
Seabream, Avocado, Espelette

Bar au Citron (R, F, GF, LF) 115
Seabass Carpaccio, Chives, Espelette Pepper, Lemon Dressing

Carpaccio de Boeuf (D, F, R, E) 90
Tenderloin Beef, Mustard Seeds, Parmesan, Espelette Sauce

Carpaccio d'Artichaut (D, R, V, GF) 90
Artichoke Carpaccio, Parmesan Cheese, Lemon Dressing

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Veau (E, F, D, N) **FR** 95
Veal Filet Carpaccio, Pickles Shimeji, Golden Croutons

Caviar Baeri 30g (D, R, E) 400
Warm Mashed Potato

Betterave (GF, VG, LF) 70
Beetroot Gazpacho, Beetroot & Green Apple Tartare, Basil Mustard Sorbet

Poulpe de Méditerranée (F, SF, D, N) 140
Octopus, Tapenade, Mashed Potato, Hazelnut

Salade Niçoise (F, E, LF) 95
Yellow Fin Tuna, Quail Egg, Ratte Potatoes, French Beans

Burrata (GF, D, V) 105
Burrata, Datterino Tomatoes

Foie Gras (A, D, N) 120
Quince & Espelette Jam, Brioche Bread

ENTRÉES CHAUDES

Pizzetta Truffe (D, F, N) 120
Arugula, Truffle "Crème Fraîche", Fresh Truffle

Soupe à l'Oignon (D, E, S) 75
Beef Consommé, Onion Soup

Escargots à la Française (D, N) 115
Snails, White Garlic Butter

Oignon façon Tatin (D, V) **FR** 75
Caramelized Tropea Onion, Parmesan Ice Cream

Saint Jacques (D, SF) **FR** 145
French Scallops, Kale & Mustard Salad, Lemon Butter Sauce

FRENCH RIVIERA

PÂTES ET RIZ

Rigatoni Truffe (D, F, N) 190
Black Truffle Rigatoni, Parmesan Cream, Beef Jus

Bouillabaisse à notre Façon (D, F, SF) **FR** 210
Sea Bass, Langoustine, Scallop, Clams,
Orecchiette Pasta, Lobster Bisque

Fruits de Mer (D, GF, F, SF) 190
Mediterranean Style Pilaf Rice, Octopus,
Calamari, Langoustine, Prawn, Clams, Sea Bass

POISSONS & VIANDES

Dover Sole (F, D) **FR** 335
"On the Bone", Meuniere Style, Lemon,
Parsley, Capers

Bar de Méditerranée (GF, F, SF) 215
Mediterranean Sea Bass, Barigoule Artichokes,
Mussels & White Wine Emulsion

Côtelettes d'Agneau (D, E, F) 245
Lamb Rack, Eggplant & Zucchini Tartelette,
Tarragon & Lamb Jus

Filet de Boeuf (A, D) 290
"USDA Prime" 180gr, Tenderloin,
Bourguignon Sauce

VÉGÉTARIEN

Artichauts Barigoule (GF, V, D) 145
Truffle, Parmesan, Quinoa, Coriander Oil

Ratatouille (VG, N, LF) 130
Zucchini, Eggplant, Confit Onions, Bell Pepper,
Tomato Coulis

GARNITURES

Salade De Tomates (GF, VG, D) 45

Frites (GF, VG, LF) 45

Pomme de Terre "à la Fourchette" (GF, VG, LF) 45

Purée de Pomme de Terre (D) 45

Légumes Sautés (GF, VG, LF) 45

Supplément Truffe, 3gr 75

DÉGUSTATION

Take A Culinary Journey To The South Of France With A
Dégustation Menu Curated By Chef Remy Marquignon

La Pizzetta Truffe (D, F, N)
Arugula, Truffle "Crème Fraiche", Fresh Truffle

La Daurade Royale (D, S, R, LF)
Seabream, Avocado, Espelette

Le Carpaccio de Veau (D, F, N, E)
Veal Filet Carpaccio, Pickles Shimeji, Golden Crouton

La Betterave (GF, VG, LF)
Beetroot Gazpacho, Beetroot & Green Apple Tartare,
Basil Mustard Sorbet

Pascal Jolivet Attitude - Sauvignon Blanc

L'Oignon façon Tatin (V, D)
Caramelized Onion, Parmesan Cheese Ice Cream

Veuve Clicquot - Yellow Label - Brut

La Bouillabaisse à notre Façon (D, F, SF)
Sea Bass, Langoustine, Scallop, Clams,
Orecchiette Pasta, Bisque

Famille Hugel - Riesling

Le Filet de Boeuf (A, D)
USDA Prime Beef Tenderloin, Mashed Potatoes,
Carrots, Pearl Onion, Bourguignon Sauce

Château Clarisse Castillon - Merlot

Le Citron (D, E)
Fresh Thyme Ice Cream, Lemon Reduction,
Mini Madeleine

Le Millefeuille (D, A, E)
Puff Pastry, Vanilla Diplomat Cream,
Salted Caramel

Torres Moscatel Oro

AED 600 Per Person

AED 400 Wine Pairing Per Person



JOIN THE CLUB
Unlock exclusive dining rewards with
JUMEIRAH ONE