

Entrées		Rs
	Tartare de thon, légumes façon niçoise, pesto au basilic	1880
G	Gaspacho de chou chou, tartare de langouste grillée, huile de crustacés et croûtons	2090
G	Terrine de foie gras de canard, crumble de pain d'épices, chutney d'ananas et de passion	2590
	Camarons pochés aux navets 'daikon', crémeux de pois chiches, sauce chimichuri aux saveurs de l'île	1800
G/ N/ 	Chou-fleur rôti aux épices indiennes, curcuma, yaourt grecque et coriandre	1630
G/ L S	Tempura de Babonne, tartare de thon relevé de tobiko et sauce tartare	1800
G/ 	Guacamole d'avocat épicés, frites de patate douce	1590
	Tataki de bœuf Black Angus, haricots verts, condiments gingembre et poivrons	1920

Plats		
G/ L S	Aiguillettes de volaille bio, puntalettes cuisinés au Comté, sauce au vin jaune chinois	2230
	Filet de bœuf Black Angus, carottes rôties et purée de carotte à la fève de tonka, moutarde miso	3150
G/N	Souris d'agneau Rogan Josh et riz parfumé au safran local	2600
G/ 	Raviolis croustillants de champignons, giraumon rôti, émulsion coco au curry	1750
G	Fregola de sarda cuisiné comme un risotto de langouste, curry et achards de mangues	2960
G/ L S	Filet de Vieille Rouge snacké, courgette, rouille et jus de bouillabaisse	2600
G/N/L S	Kashmiri de Sacréchien au lait de coco, riz à l'indienne	2470
	Saint-Jacques marinées au curcuma, grillées à l'huile d'avocat, purée de patate douce à la vanille, vinaigrette aux agrumes et coriandre	2700

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez noter que nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Nous vous recommandons d'informer le Responsable du Restaurant de toutes vos restrictions et/ou allergies et/ou intolérances alimentaires.

G – Plat contenant du gluten



– Vegan



- Veg

N - Nuts

L S – Origine locale

Des plats vegan et sans gluten sont disponibles sur demande

Taxes et service inclus

	Grillé, à la plancha ou poché	Rs
L S	Poisson du jour	2500
	Langouste	6750
	Camarons	3500
	Côtes d'agneau d'Australie	3650
	Faux filet de bœuf Black Angus	4000
	Châteaubriand Black Angus	4750
L S	Blanc de volaille	2050

A Partager

	Côte de bœuf Black Angus, fleur de sel (40 minutes de préparation) (pour 2 personnes)	7900
	Poissons et crustacés de l'océan indien (pour 2 personnes)	7350

Les Accompagnements 480

Purée de pommes de terre, frites, légumes du soleil grillés,
fricassée de légumes du moment, salade mélangée

Les Sauces

Sauce au poivre, sauce béarnaise, condiments de tomates, beurre blanc

Desserts

G/N	Tarte fine aux pommes, crème anglaise parfumée au calvados, glace fève de tonka	950
	Crème caramel renversée à la noix de coco	950
G/N	Délice au café, praliné au café, croustillant au café, sablé au chocolat, café crèmeux et mousse au chocolat	950
G/N	Profiterole vanille et noisette, glace noisette	950
N	Macaron Ispahan, framboise, essence de rose et letchi	950
G/N	Marquise au chocolat, glace pistache	950
L S/ 	Assortiments de fruits coupés	950
G	Panaché de glaces et sorbets, madeleines au miel non pasteurisé	950
L S	Bananes flambées au vieux rhum de Chamarel	1350
G	Les Crêpes Suzette du Royal Palm	1350

Les Signatures du Royal Palm

	Café brûlot	980
	Citronnelle brûlot	980

G – Plat contenant du gluten



– Vegan



- Veg

N - Nuts

L S – Origine locale

Des plats vegan et sans gluten sont disponibles sur demande

Taxes et service inclus