

alizée

LE BRUNCH DE LA BASTILLE

LES ENTRÉES

Plateau de Fruits de Mer de la Côte d' Azur ^{R, S, SF}

Ostra Regal Royal Gold No. 3 oysters, poached Canadian lobster,
Mediterranean prawns, tuna tartare, seabass tartare
Shallot vinegar, saffron rouille

Salade Estivale aux Légumes Croquants et Pêche Blanche ^{V, VG}

Frisée, avocado, white peach, heirloom carrots,
cucumber, pomegranate vinaigrette

Tarte Fine aux Champignons Sauvages, Brie et Truffe d' Été ^{D, G, V}

Crispy Alsatian-style flatbread with wild mushrooms,
Brie de Meaux, summer truffle

Pâté en Croûte à la Provençale ^{D, G, N}

Duck, chicken, and pistachio terrine
with roasted red pepper chutney, pickled vegetables

PLATS PRINCIPAUX

Filet de Bœuf aux Morilles, Jus de Romarin A D

Black Angus beef tenderloin with sautéed morel mushrooms, rosemary jus

Risotto au Citron Confit, Asperges et Truffe d' Été ^{D, N, V}

Creamy Arborio rice with lemon zest, green asparagus, summer truffle, parmesan tuile

Loup de Mer Grillé, Sauce Provençale Zestée ^{D, S}

Grilled seabass fillet with basil pesto, Niçoise black olives, zesty Provençal virgin sauce

Carottes Vichy au Miel de Lavande ^{D, V}

Glazed baby carrots with lavender honey, fresh tarragon

Poêlée de Légumes d' Été aux Herbes Fraîches ^{D, V}

Sautéed summer garden vegetables in herb butter

alizée



LE BRUNCH DE LA BASTILLE



LES DESSERTS FLAMBÉS & BUFFET GOURMAND

Crêpes Flambées Suzette ^{A, D, G}

Traditional crêpes flambéed in orange zest,
Grand Marnier butter sauce, vanilla ice cream

Cerises Jubilée à la Bastille ^{A, D, G, N}

Kirsch-flambéed cherries, almond financier,
crème diplomate

Buffet de Douceurs d' Été ^{D, E, G, N}

Seasonal French pastries, fruit tarts,
mousses, and glacés