

Nothing
brings
PEOPLE
together
— like —
GOOD FOOD



Jee May

Menu de saison - Seasonal menu

Choisissez une entrée et un plat OU un plat et un dessert
You select a starter and a main course OR a main course and a dessert

ou **€ 38.00** or

une entrée, un plat et un dessert (sorbet inclus)
a starter, a main course and a dessert (inclusive sherbet)

€ 42.00

ENTREES APPETIZERS

Tartare de langoustines, quinoa noir, amarante et agrumes
Tartare of langoustines, black quinoa, amaranth, citrus
ou / or

Consommé de boeuf, betterave, structure de poire
Beef consommé, beetroot, structure of pear

SORBET SHERBET

Sorbet rafraichissant de l'argousier
Refreshing sherbet of buckthorn

PLATS MAIN COURSES

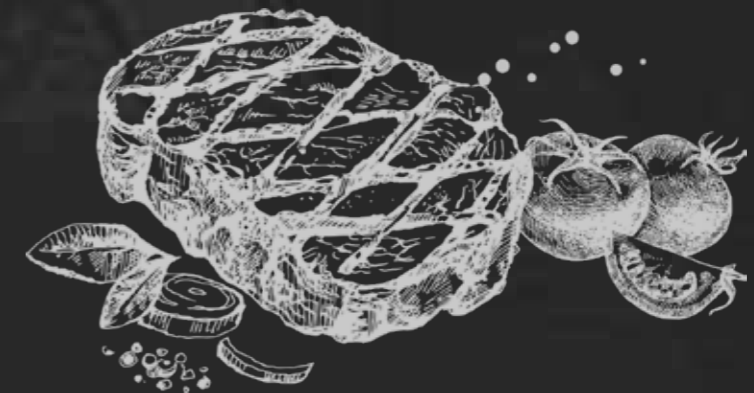
Perche du Nil poêlée à la polonaise, crème de chou-fleur, poireau confit, pommes fondantes
Baked Victoria perch 'Polonaise', cream of cauliflower, candied leek, 'fondantes' potatoes
ou / or

Pichanha grillé, légumes de saison, pommes fondantes
Grilled pichanha, seasonal vegetables, 'fondantes' potatoes


DESSERTS DESSERTS

Moelleux au chocolat, coeur au chocolat blanc, crème glacée à la vanille
Black and white chocolate lava cake, vanilla ice cream
ou / or

Assiette de 3 fromages
Cheese platter of 3 cheeses



 Spécialité du chef
Chef's specialty

 Préparation en salle (non réalisable en terrasse)
Restaurant preparation (not applicable on terrace)

 Plats végétariens
Vegetarian dish

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies, n'hésitez pas à le communiquer à notre Maitre d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.
Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes in case you are allergic for certain products.