

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

Duo de crevettes chaudes et froides 'Flo' où le nouveau rencontre l'ancien
Duo of hot and cold shrimps 'Flo' where new meets old
ou / or

Tartare de veau, croquette de ris de veau, gelée de cornichons, salade de légumes marinés
Tartar of veal, crumbed sweetbread, jelly of pickles, salad of cured vegetables

SORBET SHERBET

Sorbet rafraichissant d'orange sanguine
Refreshing blood orange sherbet

PLATS MAIN COURSES

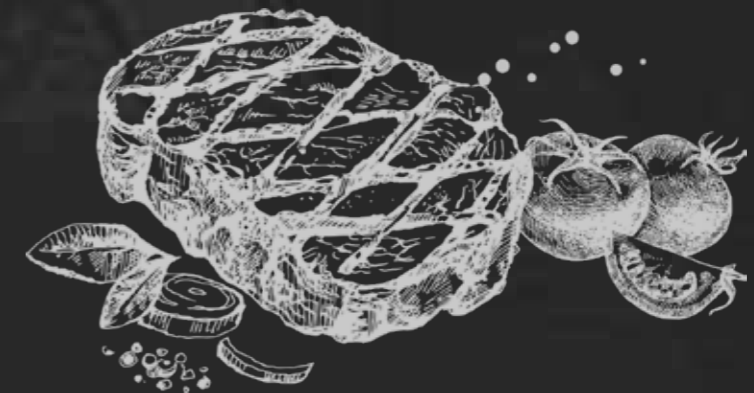
Suprême de pintade rôtie, fiduapasta noir, structure de chorizo, légumes à la Provençale
Roasted guinea fowl breast, black fiduapasta, Provençal vegetables, structure of chorizo
ou / or

Filet de sole limande, mousseline de pommes de terre, légumes frais, salade d'herbes vertes au crabe de la mer du Nord
Lemon sole fillet, mousseline of potatoes, fresh vegetables, salad of green herbs with North Sea crab

DESSERTS DESSERTS

Riz au lait, mangue, fruit de la passion, noix de coco
Creamy rice pudding, mango, passion fruit, coconut
ou / or

Assiette de 3 fromages (supplément de € 3.00)
Cheese platter with 3 different cheeses (surcharge of € 3.00)



 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.