



# STA VIATOR

## Amuse-bouche...

La langoustine, en carpaccio mariné à la vinaigrette de rose, mousse de panais mascarpone

*Langoustine carpaccio marinated with rose flavored dressing, parsnip mousse, mascarpone*

## Entrée...

Le Foie gras, en escalope poêlée, variation de carottes bio, tuile aux parfums d'agrumes et sésame

*Pan fried foie gras, organic carrot, citrus and sesame*

## Poisson...

Le Saint Pierre, cuit au beurre noisette, gâteau de pomme de terre cœur de rouille crémeuse, jus de poisson de roche safrané

*John Dory fish cooked with nut-brown butter, potato cake creamy "rouille" sauce, Safran rock fish juice*

## Viande...

Le Lièvre, à la royale, foie gras, pomme ratte au parfum de truffes

*Hare, à la royale, foie gras, ratte potatoes with truffle flavour*

## Fromage...

La Tomme d'Arles du Mas du Trident, fromage frais de Brebis,

*Fresh sheep's cheese from Mas du Trident*

## Dessert...

L'Orange, confite en crêpe soufflée au Grand Marnier

*Candied orange in a souffléed crepes with Grand Marnier*