

# Les Étoiles

## MENU AFFAIRES | BUSINESS MENU 57

### Entrées | Starters

✓ *Les asperges vertes et l'œuf à 63°, sur une crème de cèpes*

*Green asparagus and soft boiled egg, creamy porcini mushroom soup*

*Ou | Or*

✓ *Le mesclun d'herbes folles et haricots verts en vinaigrette jus de truffe*

*Tossed herb salad, green beans, truffle juice vinaigrette*

### Plats | Main courses

*Le dos de cabillaud rôti, consommé de canard au thé fumé*

*Back of roasted codfish fillet, duck stock with smoked tea*

*Ou | Or*

*Le rôti d'agneau noisette aux morilles, niçoise de légumes*

*Roasted lamb with morels, assortment of Mediterranean vegetables*

### Desserts | Desserts

*Le gaspacho de fruits rouges rafraîchi au basilic*

*Red berries gazpacho with basil*

*Ou | Or*

*Le café gourmand*

*The gourmet coffee*

### Pour commencer... | To start with...

*Les ravioles de langoustines, émulsion au foie gras de canard*

23

*Bay prawns raviolis, duck foie gras sauce*

✓ *Le mesclun d'herbes folles et haricots verts en vinaigrette jus de truffe*

19

*Tossed herb salad, green beans, Parmesan cheese, truffle juice vinaigrette*

*La salade de homard en bolero à la truffe d'été*

37

*Lobster « coloured » salad with summer truffle*

✓ *Les asperges vertes et l'œuf à 63°, sur une crème de cèpes*

21

*Green asparagus and soft boiled egg, creamy porcini mushroom soup*

*Le foie gras de canard préparé par nos soins, chutney de mangues*

27

*Home made duck foie gras, spiced mango chutney*

## ***Pour suivre... | To follow...***

<i>Le filet de bar « Bio Corse » aux sucs citronnés, fenouil confit au safran</i>	30
<i>Organic Corsican bass fillet with lemon juice, candied fennel with saffron</i>	
<i>Le dos de cabillaud rôti, consommé de canard au thé fumé</i>	27
<i>Back of roasted codfish fillet, duck stock with smoked tea</i>	
<i>Le blanc de turbot en nage de légumes au parfum d'orange et à la truffe d'été</i>	37
<i>Turbot fish with vegetables in an orange flavoured sauce and summer truffle</i>	
<i>Le tartare de bœuf Limousin aux couteaux préparé à votre convenance</i>	27
<i>Knife-cut steak Limousin tartare</i>	
<i>Le rôti d'agneau noisette aux morilles, niçoise de légumes</i>	34
<i>Roasted lamb with morels, assortment of Mediterranean vegetables</i>	
<i>Le filet de bœuf poêlé, sauce aux truffes, bouquetière de légumes</i>	37
<i>Pan-seared beef fillet, truffle sauce, vegetables</i>	

## ***Et pourquoi pas... | And why not...***

<i>Le fromage sélectionné du moment</i>	15
<i>Selection of cheese</i>	
<i>Les suprêmes de pomelos au miel, pailleté citron vert comme un Mojito</i>	15
<i>Honey grapefruit, lime granita like a Mojito</i>	
<i>Le moelleux chocolat « Guanaja » rafraîchi à la vanille (15 minutes de patience)</i>	15
<i>Soft "Guanaja" chocolate square cake served with vanilla ice cream (15 minutes of patience)</i>	
<i>Le gaspacho de fruits rouges rafraîchi au basilic</i>	15
<i>Red berries gazpacho with basil</i>	
<i>Le spéculoos comme mille feuilles au parfum de coriandre et pistache</i>	15
<i>Speculoos Napoleon cake flavoured with cilantro and pistachio</i>	
<i>Le café gourmand</i>	15
<i>The gourmet coffee</i>	

Nous sommes à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients présents dans nos plats.

Lors de la prise de commande, veuillez informer votre serveur de toute allergie, régime ou intolérance alimentaire.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.