



TARTE TROPÉZIENNE À PARTAGER (2 - 4 PERSONNES)

Douceur iconique de la Côte d'Azur,
brioche moelleuse, crème diplomate, framboises & fraises.
À poser au centre de la table, forcément.

*Tarte Tropézienne to share. An iconic indulgence of the
Côte d'Azur. Soft brioche, diplomat cream,
raspberries, and strawberries.
Made to be placed at the center of the table, of course.*

GLUTEN | DAIRY



*Sau poudrer de sucre glace,
juste avant de déguster.*



*Ne jamais trop battre la mousse.
Elle doit rester soyeuse.*

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE

Mousse dense et satinée montée à l'huile
d'olive, relevée d'une pointe de fleur de sel.
Mûres, myrtilles et noisettes caramélisées.

*Olive oil chocolate mousse, dense with a hint of
fleur de sel. Served with blackberries, blueberries
and caramelized hazelnuts.*

DAIRY | NUTS



PLEASE NOTIFY YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge
and 5% VAT (5% vat is not applicable on 7% municipality fees).



TARTE TATIN À LA POIRE

Tarte Tatin tiède aux poires sur
sablé, accompagnée
de glace vanille.

*Warm pear tarte Tatin with
shortcrust, paired
with vanilla ice cream.*

GLUTEN | DIARY

*À préparer le matin pour le dîner,
le parfum se mêle mieux.*



FRAISES FRAÎCHES ET BISCUIT CALISSON

Fraises juteuses et calisson
s'unissent avec une glace au
mascarpone. Un coulis de fraise
prolonge l'été dans l'assiette.

*Fresh strawberries and calisson sponge
with mascarpone ice cream. A
strawberry coulis carries summer straight
onto the plate.*

GLUTEN | DAIRY | NUTS



PLEASE NOTIFY YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge
and 5% VAT (5% vat is not applicable on 7% municipality fees).



FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

Un chèvre doux et lacté, servi avec un condiment
de tomate et d'oignon longuement confits :
la Provence dans sa plus belle simplicité.

*Fresh goat cheese, mild and creamy, served with a
slow-cooked tomato and onion compote. Provence at
its most simple and beautiful.*

GLUTEN | DIARY



*Toujours à température
ambiante, jamais froid.*



CANNOLI CROUSTILLANT AUX AGRUMES

Coque légère et craquante, ricotta au
citron confit et crémeux citron vert :
un aller simple pour la côte amalfitaine.

*Crisp citrus cannolo with candied lemon
ricotta and lime cream.*

A one-way ticket to the Amalfi Coast.

GLUTEN | DIARY

*À déguster sans tarder pour
garder tout son croustillant.*



PLEASE NOTIFY YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge
and 5% VAT (5% vat is not applicable on 7% municipality fees).



SÉLECTION DE GLACES & SORBETS

Des parfums qui suivent les
saisons et les marchés, à choisir
selon l'envie du moment.

*Selection of ice creams and sorbets,
with flavors that follow the seasons and
the market. To be chosen according to
the mood of the moment.*



NUTS | DAIRY



*Toujours goûter la
base avant de tourner.*

PLEASE NOTIFY YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES

All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge
and 5% VAT (5% vat is not applicable on 7% municipality fees).