



GRAND HÔTEL  
SOLEIL D'OR

MENU  
GASTRONOMIQUE

## Amuse- Bouche/Appetizers

260€ / p.p

**Tartare de king crabe, ricotta fines herbes et citron caviar**

*King crab tartare with herbed ricotta and finger lime*

Ou/Or

**Mi-cuit de foie-gras chutney de figues au gingembre et citronnelle**

*Foie-gras mi-cuit with fig chutney, ginger and lemongrass*

---

**Noix de Saint-Jacques snackées, caviar Prunier vierge de légumes et cebettes**

*Seared scallops, caviar Prunier served with vegetables, salad and spring onions*

Ou/Or

**Bœuf de Kobe A5, Wagyu, pommes pailles & sauce relevée aux herbes**

*A5 Kobe beef, Wagyu, served with straw potatoes and herb sauce*

---

**Brie de Meaux à la truffe tuber melanosporum, bouquet de salade d'hiver**

*Truffled brie de Meaux cheese, served with winter greens*

---

**Pavlova au chocolat tonka, meringue cacao et caramel onctueux**

*Tonka chocolate pavlova with caramel and cocoa meringue*