

# Menu Beyond Main Lens

Coupe de Champagne accompagnée de sa mise en bouche  
*Glass of Champagne accompanied with appetiser*

## Entrée *Starter*

Salade de poulpe et pommes de terre à l'italienne  
*Italian-style octopus and potato salad*

ou *or*

Crème de petits pois à la menthe fraîche, asperges vertes **V**  
*Pea cream with fresh mint, green asparagus*

## Plat *Main Course*

Magret de canard laqué teriyaki, mousseline de patates douces  
*Teriyaki Peking duck breast, sweet potato mousseline*

ou *or*

Filet de turbot, crémeux de céleri rave et légumes aigres doux  
*Turbot fillet, creamy celery root and sweet and sour vegetables*

ou *or*

Pad Thaï végétarien **V**  
*Vegetarian Pad Thai*

## Dessert

Tartelette fruits exotiques  
*Exotic fruit tartlet*

ou *or*

Dôme chocolat et chantilly à la noisette  
*Chocolate dome and hazelnut whipped cream*

Cafés, thés et infusions  
*Coffees, teas and infusions*