

EDEN

LES ENTREES - FIRST COURSE :

Salade iceberg – Iceberg salad :

Tomate du pays, mozzarella, basilic au mortier, huile d'olive bio	36
<i>Locally grown tomatoes, mozzarella, crushed basil leaves and organic olive oil</i>	
De même agrémentée de homard	60
<i>Served with lobster</i>	

Foie gras de canard - Duck foie gras :

Poché puis confit dans un bouillon aux 5 épices	40
<i>Poached in five spice stock</i>	
Confit au naturel, assaisonné de gros poivre	38
<i>Simply cooked Duck foie gras, seasoned with coarse black pepper</i>	

Sériole - Yellowtail :

Marinée façon Hamachi, vinaigrette « nuoc man », radis rose	35
<i>Marinated with “nuoc man” vinaigrette and pink radishes</i>	
Tartare, avocat écrasé à la fourchette, crème de balsamique	35
<i>Tartar with crushed avocado and balsamic cream</i>	

Sushi en assortiment - Sushi selection :

5 pièces	30
7 pièces	38
9 pièces	45

Sélection du Chef de 12 pièces de Sashimi	50
<i>Sashimi selection (12 pieces)</i>	

Caviars au choix – Selection of caviars :

- Oscietre Royal – Royal Oscietre	15 / gr
- Beluga d'Iran – Beluga from Iran	18 / gr
- Kristal – Kristal caviar	11 / gr

LES PLATS - MAIN DISH :

Langouste rose grillée, coco curry, herbes Thaï	138
<i>Grilled spiny lobster with coconut curry and Thai herbs</i>	

Loup de Méditerranée, sauce « Sweet and sour »	68
<i>Mediterranean sea bass with sweet and sour sauce</i>	

Filet de sole – Fillet of sole :

Sauce soja, coriandre, daïkon et gingembre râpé	65
<i>Soy sauce, coriander, Asian radish and fresh ginger</i>	
Meunière, viennoise amande et beurre noisette	65
<i>Viennese style “Meunière” with brown butter and almonds</i>	

EDEN

Canard des Landes grillé puis laqué à l'orientale 60
Grilled & lacquered Duck from the Landes region with oriental spices

Suprême de volaille grillé, kumquat citronnelle 50
Grilled fillet of chicken with kumquat and lemon grass

Boeuf "Black Angus" – "Black Angus" beef :
Travers cuit longtemps pour être moelleux, sauce teriyaki 68
Slow cooked rib with Teriyaki sauce

Pièce de filet Rossini, foie gras et jus truffé 75
"Rossini" with foie gras & truffle sauce

LES GARNITURES – SIDE DISHES : 12

Au choix, accompagnent le plat principal ou en supplément
Either to accompany the main course or served as an extra dish

Riz Japonais aux algues
Japanese rice with seaweed

"Noodles" traditionnelles aux œufs
Traditional egg noodles

Légumes de saison au Wok
Stir fried seasonal vegetables

Cornet de pommes allumettes
Matchstick potatoes with Parmesan

LES DESSERTS :

Banane, crémeuse et onctueuse, craquant choco-noisettes 22
Creamy banana dessert with chocolate chip and hazelnuts

Barre choco / menthe 22
Mint & chocolate bar

Lait ivoire, mangue rôtie, tapioca 22
Roast mango with ivory milk and tapioca

Beignets de glaces aux fruits de la passion 22
Passion fruit ice cream fritters

Intense chocolat "Chèvre d'Or" 22
Classic "Chèvre d'Or" full flavoured chocolate cake