



Long Beach Déjeuner - *Lunch*

- **Vendredi/Friday 20 Avril** 78€/personne hors boissons / per person without drinks
- **Samedi/Saturday 21 Avril** 108€/personne hors boissons / per person without drinks
- **Dimanche/Sunday 22 Avril** 128€/personne hors boissons / per person without drinks

Menu de/from 12 am à/to 3.30 pm

Vendredi/Friday

Entrées / starters

Assiette de Légumes grillés à l'huile d'olive, Coppa et Parmesan
Selection of Grilled Vegetables with Olive Oil, Coppa and Parmesan

Ou/Or

Mozzarella et Tomates sauce basilic, Croutons de Tapenade noire
Mozzarella and Tomatoes with Basil Sauce and Black Tapenade toasts

Plat Principal/Main dish

(servi avec accompagnements/served with side dishes)

Filet de Loup cuit à l'unilateral sur son lit de fenouil
Snacked Sea Bass Fillet on Fennel

Ou/Or

Blanc de Volaille cuit « basse température » en Crème de Truffe
Slow cooked Poultry with Truffle Cream

Dessert/Desert

Tarte aux Pommes et glace Vanille
Apple Tart and Vanilla Ice cream

Ou/Or

Panacotta au coulis de Fruits des bois
Pannacotta with Wild Red Berry Coulis

Samedi/Saturday

Les entrées / starters :

Les petits Farcis nicois avec un coulis de Tomate tiède
Petits Farcies Niçois (stuffed vegetable selection) with Tomato Coulis

Ou/Or

Poêlée de Crevettes a la coriandre et Asperges du marché
Panned Shrimps with Corriander and Asparagus

Les Plats/Main dish

(servi avec accompagnements/served with side dishes)

Dos de Cabillaud roti, sauce Gingembre & Agrumes
Roasted Cod with Ginger & Citrus-sauce

Ou/Or

Magret de Canard du grill - sauce au Miel & Romarin
Grilled Duck Breast with Honey & Rosemary Sauce

Les desserts / Deserts

Moelleux au Chocolat crème Anglaise
Chocolate Cake with Custard

Ou/Or

Millefeuille aux Fraises
Millefeuille with Strawberries

Dimanche/Sunday

Les entrées / starters :

Tartare de Saumon et Dorade au Citron vert & coriandre
Tartar of Salmon & Sea bream with lime & coriander

Ou/Or

Salade Gourmande : Saumon fumé, Foie gras, Magret de canard fumé
Gourmand Salad: Smoked Salmon, Foie Gras, smoked duck breast

Les Plats/Main dish

(servi avec accompagnements/served with side dishes)

Filet de loup cuit sur la peau sauce Beurre blanc
Sea Bass cooked on its skin with Beurre Blanc Sauce

Ou/Or

Filet de boeuf grillé sauce Bearnaise
Grilled Fillet of Beef with Bearnaise Sauce

Les desserts/Deserts

Profiterole à la Vanille, Chantilly et sauce Chocolat
Vanilla Profiterole, whipped Cream and Chocolat Sauce

Ou/Or

Tiramisu au Spéculoos & Framboises
Tiramisu with Speculoos biscuit and Raspberries