

threads

RESTAURANT

tasting menus

menus de dégustation

APERITIUS – APERETIVOS

Tomato macaron

Macaron de tomate

Crab and caviar bite

Bouchée de crabe et de caviar

Millefeuille of barbecued shrimp

Millefeuille de crevettes grillées au barbecue

ENTRANTS – ENTRANTES

French onion soup Threads style

Soupe à l'oignon façon Threads

Langoustine and prawn in saffron butter sauce

Langoustine et crevette dans une sauce au beurre safrané

Mango sorbet, savoury mango marmalade

Sorbet à la mangue avec sa marmelade salée de mangue

PA – PAN

Bread and millefeuille butter

Pain et beurre millefeuille

PRINCIPALS – PRINCIPALES

Fish and chips, just a bit more special

Fish and chips, mais un peu extraordinaire

Delicately spiced lamb sandwich from Fez

Sandwich d'agneau délicatement épicé de Fès

Duck breast with foie gras and cherry

Magret de canard au foie gras et à la cerise

POSTRES – POSTRES

Green apple and lemon verbena with orange blossom ice cream

Pomme verte et verveine citronnée avec glace à la fleur d'oranger

Olive oil for dessert? Of course!

De l'huile d'olive en dessert ? Bien sûr !

DESPRÉS – DESPUÉS

A selection of bonbons

Une sélection de bonbons

90€

110€

130€