

DÉJEUNER | LUNCH

97

Prelude

3 *plats/courses*

amuse-bouche

biltong, braaibroodje, pissaladière and amasi

poisson et eau de mer de Nice, aneth, citronnelle et épeautre local soufflé
fish and seawater from Nice, dill, lemongrass and puffed local spelt

bobotie, potiron, amande et lentilles
bobotie, pumpkin, almond and lentils

sagou au miel caramélisé, sésame, noisette et "doily"
burnt honey sago, sesame, hazelnut and "doily"

mignardises

koeksister, xigugu, melktert, buchu and beskuit

117

Chef's Classics

4 *plats/courses*

amuse-bouche

biltong, braaibroodje, pissaladière and amasi

thonine de la Méditerranée, pomme, moule fumée et Tête de Moine
Mediterranean skipjack, apple, smoked mussel and Tête de Moine
vetkoek and caviar

bobotie, potiron, amande et lentilles
bobotie, pumpkin, almond and lentils

les 91 assiettes - visite de notre salle des fromages et délices MARIA
91 plates - a visit to our opulent cheese and preserve room MARIA

sagou au miel caramélisé, sésame, noisette et "doily"
burnt honey sago, sesame, hazelnut and "doily"

mignardises

koeksister, xigugu, melktert, buchu and beskuit

175

Chef's Signature

7 *plats/courses*