



TABLE D'HÔTE \$75

STARTERS

Pangea Salad

Gem lettuce, multicoloured Malden salted radishes, honey & lemon dressing with crumbled Lesvos goat feta and fried capers

Mediterranean Salmon Tartare

Hand cut Ora King Salmon with Greek olives, house preserved lemon and sun- dried tomato aioli

Seared Carpaccio Beef

Wagyu beef with dukkah bark, Limoncello vinaigrette, arugula with shaved Sartori Espresso BellaVitano

MAINS

Village Lemon Chicken

Grilled chicken with spices and fresh herbs grilled on a kebab served with a side of spicy harissa sauce

Mediterranean Braised Beef

Overnight braised beef topped with with house salsa verde served over creamy polenta and grilled broccolini

Roasted Cauliflower

Roasted cauliflower with saffron coconut yogurt lacquer, and miso fermented celery root crisps

Chilean Sea Bass

Seared sea bass filet with ash oil & peach-cherry salsa

DESSERT

Chef's Choice



CONTAINS NUTS



HALAL



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGETARIAN



TABLE D'HÔTE \$75

ENTRÉES

Salade Pangea

Laitue gemme, radis multicolores marinés au sel Malden, citron olio limon et miel avec feta de chèvre de Lesvos émiettée et câpres frites

Tartare de saumon méditerranéen

Saumon coupé à la main, aïoli maison au citron confit et tomates séchées avec pita

Carpaccio De Boeuf Poêlé

Boeuf Wagyu à l'écorce de dukkah, vinaigrette au Limoncello, roquette aux copeaux de Sartori Espresso BellaVitano

PLATS PRINCIPAUX

Poulet Au Citron Du Village

Poulet aux épices et herbes fraîches grillé sur brochette servi avec sauce harissa

Bœuf Braisé Méditerranéen

Bœuf braisé, garni de giardiniera maison, servi sur une polenta crémeuse et du broccolini grillé

Chou-Fleur Rôti

Chou-fleur rôti laquée de yogourt au safran et noix de coco servi avec chips de céleri-rave fermenté au miso

Bar Du Chili

Filet de bar en croûte avec salsa d'huile de cendre et pêches cerises, poêlé

DESSERT

Choix du Chef



AVEC NOIX



HALAL



SANS GLUTEN



VÉGÉTALIEN



VÉGÉTARIEN