

Rooftop La Vista

Damien Andrews

MENU SHOW COOKING BRASERO

125€ par personne toutes taxes comprises (hors boissons)
€125 per person all taxes included (drinks not included)

VIANDE/ MEAT

MERCREDI, JEUDI, SAMEDI, DU 2 MAI AU 30 SEPTEMBRE 2026

WEDNESDAY, THURSDAY, SATURDAY, FROM MAY 2ND TO SEPTEMBER 30TH, 2026

AMUSE-BOUCHE

Au soin du Chef

Chef's choice

ENTRÉE / STARTER

Carpaccio de magret de canard fondant et vinaigrette à l'orange et au gingembre

Carpaccio of duck breast with orange and ginger vinaigrette

PLAT / MAIN DISH

Picanha de bœuf braisé au romarin du jardin

Braised beef picanha with garden rosemary

GARNITURES / SIDE DISH

Mousseline de pommes de terre

Légumes grillés au parmesan et roquette

Mashed potatoes

Grilled vegetables with Parmesan and arugula

DESSERT

Le secret noisette

The hazelnut secret