

Santorini Menu

Executive Chef Daniel Le Guéan and his team offer you simple and inventive cooking – the best regional products with Mediterranean flavours.

t a s t i n g m e n u

65 per person

To give you the true taste of our Mediterranean cuisine, Chef Le Guéan has prepared a three-course sampling of multiple Santorini menu offerings.

Our culinary team will accommodate any dietary restrictions. Vegetarian options are available.

a p p e t i z e r s

Soupe de potiron et raviolis au fromage de chèvre Pumpkin soup and goat cheese ravioli	16
Thon 4 façons Tuna four ways: sashimi, tempura, grilled and tartare	24
Déclinaison de St Jacques Canadian scallops assortment platter	26
Tartine de légumes niçois et burrata Stuffed provençal vegetables, with burrata shake	18
Tempura de sardines et compote de tomates aux poivrons confits Tempura sardines and tomato compote with caramelized peppers	18
Écrevisses anguillaises rôties, raviolis de ricotta, tomates séchées et épinards cuits dans un bouillon de sauge Roasted Anguillian crayfish, ricotta, sundried tomatoes and spinach ravioli, cooked in a sage bouillon	26
Consommé de pot au feu et foie gras fermier Pan-fried foie gras and pot-au-feu vegetable consommé	26
Salade de Langouste aux herbes de notre ferme Lobster with hydroponic herb salad	24
Spécial du chef – Chef special	18

All prices are in U.S. dollars and subject to a 15% service charge.

m a i n c o u r s e

Filet de bœuf rôti, os à moelle en coque, cannellonis d'artichauts et de tomates séchées au soleil et salade de roquette et parmesan Roasted filet of beef with bone marrow, artichokes and sundried tomato cannelloni, and arugula and parmesan salad	40
Selle d'agneau, légumes confits et tuile de pommes de terre Roasted saddle of lamb served with caramelized vegetables and potatoes tuile	36
Vivaneau en papillote rôti au beurre de Maître Bordier et bok choy de notre ferme à la provençale Butter-roasted red snapper papillote and hydroponic bok choy à la provençale	33
Mahi mahi en croûte d'herbes et pecorino et damier de pommes de terre douces et potiron Mahi mahi with herbs and pecorino crust, and checkerboard sweet potatoes and pumpkin	31
Cochon de mer rôti, barbajuan de légumes à la sauce aux aromates et tuile de parmesan Roasted triggerfish and vegetable barbajuan served with tomato sauce and parmesan tuile	32
Thon grille sauté de légumes primavera Grilled tuna with sautéed vegetables	35
Spécial du chef à la plancha – À la plancha Chef special	30

Plats en cocotte – Slow-cooked dishes

Tajine de mérrou aux dates et au citron confit Grouper, dates and candied lemon tajine	32
Coquelet farcis aux champignons et pommes sautées Mushroom-stuffed Cornish hen and sautéed potatoes	33
Rougaille de langouste anguillaïse, riz et sauté de légumes Anguillian lobster in rougaille sauce, rice and vegetable sauté	55
Légumes de notre ferme au beurre de thym Hydroponic vegetables from our farm with thyme butter	22
Risotto au beurre de votre choix: truffe, tomate séchées ou herbes Risotto with your choice of flavored butter: truffle sundried tomato, or herb with...	
Gambas – Black tiger prawns	35
Sot-l'y-laisse de poulet – Chicken oyster	30
Légumes de notre ferme au – Hydroponic vegetables	25

Pâtes fraîches – Fresh pasta

Raviolis de ricotta, tomates séchées et épinards cuits dans un bouillon de sauge Ricotta, sundried tomato and spinach ravioli, cooked in a sage bouillon	20
Lasagnes de bœuf "al forno", salade de roquette et sauce tomate fraîche de notre jardin Beef lasagna "al forno", arugula salad and fresh tomato sauce from our garden	28

We use only certified USDA grade beef

All prices are in U.S. dollars and subject to a 15% service charge.