

SHIRVAN

AMUSE-BOUCHE
CROQUETTES DE HOMARD
NAANS AU FROMAGE
LOBSTER CROQUETTES
CHEESE NAAN



FIRST COURSE
TARTARE DE THON ROUGE, PASTEQUE, SAUCE TAHINI
RED TUNA TARTARE, WATERMELON, TAHINI SAUCE



SECOND COURSE
CHOU-FLEUR RÔTI AU TANDOOR
Sauce tahini, fleur d'oranger, citron noir d'Iran, amandes
TANDOOR ROASTED CAULIFLOWER
Tabini sauce, orange blossom, iranian black lemon, almonds



THIRD COURSE
BAR AUX ÉPICES DUKKAH ET CROUTE KADAIF
servi avec notre riz plov aux herbes et au safran
SEABASS WITH DUKKA SPICES AND KADAIF CRUST
served with our plov rice, fresh herbs and saffron



FOURTH COURSE
FILET DE BOEUF BLACK ANGUS GRILLÉ AU TANDOOR
et ses pommes de terre épicées
TANDOOR GRILLED BLACK ANGUS STEAK
with spicy potatoes



FIFTH COURSE- DESSERT
L'INCONDITIONNEL MILLEFEUILLE FLEUR D'ORANGER, MARMELADE
MILLEFEUILLE ORANGE BLOSSOM, MARMALADE



Vegan Oeuf / Egg allergy Lait / Dairy allergy Arachides / Nuts allergy Gluten allergy Crustacé / Shellfish allergy