

PROVENCE
A TASTE OF FRENCH ELEGANCE

Inspired by the cuisine of Southern France, Stéphanie Le Quellec is a purist. Fuelled by passion and using her masterful understanding of flavours, she creates sophisticated dishes that are full of character. Winner of France's 'Top Chef' TV show, her two Michelin-starred restaurant "La Scène" in Paris presents creations that are imaginative, harmonious and precise.

Imbued with a touch of romance, Le Quellec's carefully curated menus at Provence bring you delicious French cuisine with the authentic taste of France. You'll savour inspiring dishes that evoke the warmth and glamour of the Côte d'Azur. An experience that brings you fine dining in a tranquil setting, together with a perfectly paired selection of wines from across the region.



ENTRÉES

V	Tarte aux Tomates Tomato tart with onion confit, mustard Chantilly Τάρτα ντομάτας με κονφί κρεμμυδιού και σαντιγί μουστάρδας Томатный тарт с луковым конфи и горчичным шантильи	17€
GF DF	Carpaccio de Bar Sea bass with vanilla and rose pepper marinade, lime and olive oil Λαβράκι με μαρινάδα βανίλιας, ροζ πιπεριού, λάιμ και ελαιόλαδο Сибас в маринаде из ванили и розового перца, с лаймом и оливковым маслом	18€
GF	Saumon Fumé Smoked salmon with grelette cream and fennel salad Καπνιστός σολομός με κρέμα γκρελέτ και σαλάτα μάραθου Копченый лосось с кремом грелет и салатом из фенхеля	21€
GF DF	Tartare de Bœuf Traditionnel Classic beef tartare with herbs and spicy mayonnaise Κλασικό τартάρ μοσχарιού με βότανα και πικάντικη μαγιονέζα Классический тартар из говядины с травами и острым майонезом	18€
GF DF	Foie Gras Terrine Duck foie gras terrine with cassis vinaigrette, berries and herbs Τερίνα φουά γκρα με βινεγκρέτ φραγκοστάφυλου, μούρα και αρωματικά χόρτα Террин из фуа-гра с винегретом из черной смородины, ягодами и ароматными травами	21€
GF DF	Salade Niçoise Salad with seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies and lemon dressing Σαλάτα με εποχιακά λαχανικά, βραστό αυγό, τόνο σοτέ, αντζούγιες και σάλτσα λεμονιού Салат с сезонными овощами, вареным яйцом, обжаренным тунцом, анчоусами и лимонной заправкой	16€
V GF DF	Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé Grilled endive - fennel salad, fresh orange segments and argan oil dressing Σαλάτα ψητού αντιδιού και φινόκιο, φρέσκες φέτες πορτοκαλιού και σάλτσα από λάδι αργκάν Салат из жареного цикория и фенхеля, свежие дольки апельсина и заправка из арганового масла	16€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

ENTRÉES

GF	Fromage De Chèvre Goat cheese au gratin with variety of beetroot and clementine jelly Κατσικίσιο τυρί μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο και βότανα Гратен с козьим сыром, разнообразной свёклой и желе из клементинов	21€
	Soupe à l'oignon Traditionnelle Traditional onion soup with Comte cheese and crispy croutons Παραδοσιακή κρεμμυδόσουπα με τυρί Κομτέ και τραγανά κρουτόν Традиционный луковый суп с сыром Конте и хрустящими гренками	16€
GF	Moules Marinières Fresh mussels in creamy white wine sauce, parsley, lemon and garlic Φρέσκα μύδια σε κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού, μαϊντανό, λεμόνι και σκόρδο Свежие мидии в сливочном соусе из белого вина, петрушки, лимона и чеснока	21€
	Raviolis de Crevettes Shrimp ravioli in creamy bisque sauce and verbena Ραβιόλι γαρίδας σε κρεμώδη σάλτσα μπισκ και λουίζα Равиоли с креветками в сливочном соусе биск с вербеной	23€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

LA TERRE

GF	Parmantie de Bœuf Braised beef on potato puree, red wine sauce, parsley gremolata and fresh herbs Βοδινό μπρεζέ σε πουρέ πατάτας, σάλτσα κόκκινου κρασιού, γκρεμολάτα μαϊντανού και φρέσκα αρωματικά Тушеная говядина на картофельном пюре, соус из красного вина, гремолата из петрушки и свежие травы	36€
GF	Agneau Confit Confit lamb on creamy polenta, caramelized onions topped with kalamata olives jus Αρνί κονφί σε κρεμώδη πολέντα, καραμελωμένα κρεμμύδια με σάλτσα από ελιές Καλαμών Конфи из ягненка на сливочной поленте, карамелизированный лук с соусом из оливок Каламата	32€
GF	Poulet en Croûte de Noisettes Encrusted roasted chicken breast with hazelnut, zucchini, romaine lettuce and basil Στήθος κοτόπουλου ψημένο με κρούστα φουντουκιού, κολοκυθάκια, μαρούλι και βασιλικό Запеченная куриная грудка в ореховой корочке с цукини, салатом ромэн и базиликом	32€
V	Raviolis aux Legumes Seasonal vegetable Ravioli in Lemongrass-Infused Broth Ραβιόλι εποχιακών λαχανικών σε ζωμό αρωματισμένο με λεμονόχορτο Равиоли с сезонными овощами в бульоне с лемонграссом	26€
DF	Canard à l'orange Orange-glazed duck filet with potatoes gratin and jus Φιλέτο πάπιας με γλάσο πορτοκαλιού, πατάτες ογκρατέν και ζωμό Утиное филе с апельсиновой глазурью, картофельный graten и соус	29€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option
*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

LA TERRE

V GF	Chou-Fleur Rôti Roasted cauliflower aromatized with smokey spices, sour cream and fresh herbs Κουνουπίδι ψητό αρωματισμένο με καπνιστά μπαχαρικά, ξινή κρέμα και φρέσκα βότανα Жареная цветная капуста, ароматизированная копчеными специями, сметана и свежие травы	24€
V GF	Ratatouille Provençal With Eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou sauce Ψητή Μελιτζάνα, κολοκύθι, πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτες και σάλτσα πιστού Баклажан, кабачок, болгарский перец, лук, помидоры и соус писту	32€

LA MER

	La Bouillabaisse Marseillaise Seabass fillet with rouille sauce, potatoes and fennel Φιλέτο λαβράκι, σάλτσα ρουίγ, πατάτες και μάραθο Филе сибаса, соус руй, картофель и фенхель	36€
	Poisson a la Dieppoise Poached grouper in beurre blanc sauce and dieppoise garnish Ψάρι ποσέ σε σάλτσα μπερ μπλαν και γαρνιτούρα ντιεπουάζ Группер, приготовленный на пару, в соусе берблан и гарнир дьеппуаз	32€
DF	Thon Grillé Prime Tuna steak with vierge zucchini, lemon and herbs Μπριζόλα τόνου με κολοκυθάκια βιέρζ, λεμόνι και αρωματικά βότανα Стейк из тунца с цукини вьерж, лимоном и травами	30€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

DESSERTS

	Le Profiterole Beautifull profiterole with vanilla ice cream, hazelnuts and hot chocolate Προφιτερόλ με παγωτό βανίλια, φουντούκια και ζεστή σοκολάτα Золотое шу-профитроль с бархатистым ванильным мороженым, лесными орехами и глянцевым горячим шоколадом	14€
V GF	Crème Brûlée Traditional crème brûlée with vanilla Παραδοσιακή κρεμ μπρουλέ με βανίλια Традиционный крем-брюле с ванилью	14€
	Fraises et Meringues Strawberries with fresh mint, Chantilly and meringues pavlova Φράουλες με φρέσκο дуόσμο, санτιγί και μαρέγκες παβλόβα Клубника со свежей мятой, взбитыми сливками и безе павлова	14€
VG GF	Salade de Fruits Seasonal fruit salad with mint syrup Σαλάτα εποχιακών φρούτων με σιρόπι μέντας Фруктовый салат из сезонных фруктов с мятным сиропом	14€
V GF*	Sélection de Glaces Ice cream selection : vanilla, strawberry, chocolate and banana Επιλογή παγωτού: βανίλια, φράουλα, σοκολάτα και μπανάνα Выбор мороженого: ваниль, клубника, шоколад и банан	5€
VG GF*	Sélection de Sorbet Sorbet Selection : lime and mango Επιλογή сорμπέ: λάιμ και μάνγκο Выбор сорбета: лайм и манго	5€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

ENTRÉES

	Tarte aux Tomates Tomato tart with onion confit and mustard Chantilly Τάρτα ντομάτας με κονφί κρεμμυδιού και σαντιγί μουστάρδας Томатный тарт с луковым конфи и горчичным кремом шантйи	17€
GF DF	Salade Verte Romaine lettuce, tomatoes, cucumber, olives, bell peppers, lemon - olive oil dressing Μαρούλι ρομάνα, ντομάτες, αγγούρι, ελιές, πιπεριές, σάλτσα λεμονιού-ελαιόλαδου Салат ромэн, помидоры, огурцы, оливки, болгарский перец, заправка из лимона и оливкового масла	17€
GF DF	Salade d'endives, Oranges et Fenouil Grillé Grilled endive - fennel salad, fresh orange segments and argan oil dressing Σαλάτα ψητού αντιδιού και μάραθου, φρέσκες φέτες πορτοκαλιού και σάλτσα από λάδι αργκάν Салат из жареного цикория и фенхеля, свежие дольки апельсина и заправка из арганового масла	16€
	Soupe à l'oignon Traditionnelle Traditional onion soup with plant base cheese and crispy croutons Παραδοσιακή κρεμμυδόσουπα με φυτικό τυρί και τραγανά κρουτόν Традиционный луковый суп с растительным сыром и хрустящими гренками	16€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option
*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

PLATS PRINCIPAUX

	Raviolis aux Legumes Seasonal vegetable Ravioli in Lemongrass-Infused Broth Ραβιόλι εποχιακών λαχανικών σε ζωμό αρωματισμένο με λεμονόχορτο Равиоли с сезонными овощами в бульоне с лемонграссом	21€
GF	Chou-Fleur Rôti Roasted cauliflower aromatized with smokey spices, sour cream and fresh herbs Κουνουπίδι ψητό αρωματισμένο με καπνιστά μπαχαρικά, ξινή κρέμα και φρέσκα βότανα Жареная цветная капуста, ароматизированная копчеными специями, сметана и свежие травы	21€
GF	Ratatouille Provençal Eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou sauce Μελιτζάνα, κολοκύθι, πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτες και σάλτσα πιστού Баклажан, кабачок, болгарский перец, лук, помидоры и соус писту	17€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

DESSERTS

	Les Fraises Strawberries with mint, Chantilly and strawberries sorbet Φράουλες με δυόσμο, σαντιγί και σορμπέ φράουλας Клубника с мятой, взбитыми сливками и клубничным сорбетом	14€
GF	Salade de Fruits Seasonal fruit salad with mint syrup Σαλάτα εποχιακών φρούτων με σιρόπι μέντας Фруктовый салат из сезонных фруктов с мятным сиропом	14€
	Sélection de Glaces Ice Cream selection : vanilla and chocolate Επιλογή παγωτού: βανίλια και σοκολάτα Выбор мороженого: ваниль и шоколад	5€
	Sélection de Sorbet Sorbet Selection : lime and mango Επιλογή σορμπέ: λάιμ και μάνγκο Выбор сорбета: лайм и манго	5€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.