HALLOWEEN
Le petit
Menu
Le petit
LØV
MARBELLA

Menu of Darkness
Menu des Ténèbres

WELCOME COCKTAIL
COCKTAIL DE BIENVENUE

BLOODY MARY
Tomato & Spice Elixir
Élixir de Tomate & Épices
Our signature Bloody Mary, bold, spiced and lightly smoky, to begin the night.
Notre Bloody Mary maison, intense, épicé et légèrement fumé, pour commencer la soirée.

APPETIZER
MISE EN BOUCHE

SMOKED SALMON & ANCHOVY MILLE-FEUILLE
MILLE-FEUILLE DE SAUMON FUMÉ & ANCHOIS
Pine Nut Cream & Fresh Herbs
Crème de Pignons de Pin & Herbes Fraîches
Delicate layers of smoked salmon and pine nut cream, in a light and elegant composition.
De délicates couches de saumon fumé et de crème de pignons de pin, dans une composition légère et élégante.

STARTERS
ENTRÉES
Choose one
Au choix

PUMPKIN & CHESTNUT CAPPUCCINO
APPUCCINO DE POTIRON & CHÂTAIGNE
Diced Foie Gras
Dés de Foie Gras
A velvety pumpkin and chestnut velouté, topped with delicate cubes of foie gras.
Un velouté de potiron et de châtaigne à la texture soyeuse, couronné de délicats dés de foie gras.

OR | OU

PERFECT EGG
ŒUF PARFAIT
Mushroom & Spinach Cream
Crème de Champignons & Épinards
Low-temperature cooked egg served over a delicate mushroom and spinach cream.
Œuf cuit à basse température, servi sur une délicate crème de champignons et d'épinards.

MAIN COURSES | *PLATS PRINCIPAUX*

Choose one | Au choix

THE SHADOW TARTARE
LE TARTARE DES OMBRES

Beef Tartare · Bone Marrow · Crispy Sweet Potato

Tartare de Bœuf · Os à Moelle · Patate Douce Croustillante

Freshly seasoned beef tartare, served on the bone with its marrow and accompanied by crispy sweet potato fries.

Tartare de bœuf assaisonné à la minute, servi sur son os avec sa moelle et accompagné de croustillantes frites de patate douce.

OR | OU

THE MANOR VOL-AU-VENT
LE VOL-AU-VENT DU MANOIR

Free-Range Poultry · Black Truffle · Chargrilled Sweet Potato

Volaille Fermière · Truffe Noire · Patate Douce Grillée

Golden puff pastry vol-au-vent filled with free-range poultry and black truffle, served with chargrilled sweet potato.

Vol-au-vent de pâte feuilletée dorée, garni de volaille fermière et de truffe noire, accompagné de patate douce grillée.

OR | OU

COD — SEA OF DARKNESS
CABILLAUD — MER DES TÉNÈBRES

Pil-Pil Cod · Cuttlefish Ink · Pumpkin Purée

Cabillaud au Pil-Pil · Encre de Seiche · Purée de Potiron

Confit cod loin in its pil-pil sauce, presented over an intense "Sea of Darkness" of cuttlefish ink and served with Robuchon-style pumpkin purée.

Dos de cabillaud confit dans sa sauce pil-pil, présenté sur une intense « Mer des Ténèbres » à l'encre de seiche et accompagné d'une purée de potiron façon Robuchon.

DESSERT

THE PETIT LØV COFFIN
LE CERCUEIL DE PETIT LØV

Glazed Dark Chocolate Praline · Meringue Ghost

Praliné au Chocolat Noir Glacé · Fantôme de Meringue

A spectacular dark chocolate praline coffin, delicately glazed and accompanied by a little meringue ghost.

Un spectaculaire cercueil de praliné au chocolat noir, délicatement glacé et accompagné d'un petit fantôme de meringue.

THE LAST TEMPTATION…
LA DERNIÈRE TENTATION…

A dessert as mysterious as it is irresistible.

Un dessert aussi mystérieux qu'irrésistible.

80 €
PETIT LØV HALLOWEEN MENU

Welcome Cocktail · Appetizer · Choice of Starter · Choice of Main Course · Dessert

Cocktail de Bienvenue · Mise en Bouche · Entrée au Choix · Plat Principal au Choix · Dessert

Drinks not included | Boissons non comprises