

S T A R T E R

Semi-cooked duck foie gras,
financier with wild berries, floral vinegar reduction

Mozzarella di Buffala, tomato mishmash,
focaccia with Mediterranean flavours, basil chips

M A I N C O U R S E

Yellow poultry supreme, Mediterranean gratin,
simmered cherry tomatoes

or

Steamed fillet of sea bass, spelt cream,
fresh herb condiment

or

Piece of beef, potato soufflé, caramelised onions,
mashed peas, morel mushroom sauce (+€10)

C H E E S E

Plate of aged cheeses (+8€)

D E S S E R T

Old-fashioned crème brûlée, lemon madeleine

Eiffel Tower by Paris Seine, red fruit coulis

E N T R É E

Mi-cuit de foie gras de canard,
financier aux fruits de nos sous-bois, réduction de vinaigre floral

Mozzarella di Buffala, méli-mélo de tomates,
focaccia aux saveurs méditerranéennes, chips de basilique

P L A T

Suprême de volaille jaune, petit gratin méditerranéen,
mijoté de tomates cerises

ou

Filet de bar vapeur, crémeux d'épeautre,
condiment aux herbes fraîches

ou

Pièce de bœuf, soufflé de pommes de terre, oignons caramélisés,
écrasé de petits pois, sauce aux morilles (+10€)

F R O M A G E

Assiette de fromages affinés (+8€)

D E S S E R T

Crème brûlée saveur d'antan, madeleine au citron

Tour Eiffel by Paris Seine, coulis de fruits rouges