

E N T R É E

Mi-cuit de foie gras, biscuit pistache,
brunoise de kiwi jaune, pomelos, compotée de mandarine

ou

Saint Jacques snackées, mousseline de brocolis,
sauce champagne

P L A T

Suprême de volaille jaune, purée de patate douce,
mikado de carottes, réduction à l'orange

ou

Filet de bar, épeautre méditerranéen, jus crustacés

ou

Pièce de bœuf, soufflé pomme châtaigne, Shitaké,
sauce Bordelaise (+9€)

F R O M A G E S

Assiette de fromages (+8€)

D E S S E R T

Saint Honoré revisité, coulis caramel

ou

Notre Tour Eiffel chocolat passion

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Velouté de champignons,
croustillants de lentilles,
huile persillée

PLAT

Cocotte de légumes de saison,
écrasée de pommes de terre
à la Truffe

DESSERT

Riz au lait de coco,
ananas mangue

M E N U E N F A N T

ENTRÉE

Feuilleté de saumon

PLAT

Suprême de volaille jaune,
écrasé de pommes de terre,
réduction à l'orange

DESSERT

Tour Eiffel chocolat passion

S T A R T E R

Mi-cuit of foie gras, pistachio cookie,
yellow kiwi brunoise, pomelos, mandarin compote

or

Snacked scallops, broccoli mousseline, champagne sauce

M A I N C O U R S E

Yellow poultry supreme, mashed sweet potato,
carrot mikado, orange reduction

or

Sea bass fillet, Mediterranean spelt, shellfish jus

or

Piece of beef, apple and chestnut soufflé, Shitaké,
Bordelaise sauce (+9€)

C H E E S E

Cheese platter (+8€)

D E S S E R T

Saint Honoré revisited, caramel coulis

or

Our chocolate passion Eiffel Tower

VEGETARIAN MENU

STARTER

Cream of mushroom
soup, crispy lentils,
parsley oil

MAIN COURSE

Seasonal vegetable
casserole,
mashed potatoes
with truffless

DESSERT

Rice pudding with
coconut milk, pineapple
and mango

CHILD MENU

STARTER

Salmon puff pastry

MAIN COURSE

Yellow poultry supreme,
mashed potatoes,
orange reduction

DESSERT

Eiffel Tower
chocolate passion