

N U I T É T O I L É

190€ — 5 PLQTS - DISHES

POISSON ET VIGNDE - FISH AND MEAT

Royale de champignons des bois

Wild mushroom royale

Chair de tourteau, avocat et radis

Crab meat, avocado and radish

OU - OR

Anguille fumée, cresson, pommes de mer et caviar gold

Smoked eel, watercress, sea potatoes and gold caviar

Petit pâté chaud de gibiers à plumes et foie gras

Feathered game and duck foie gras pâté

OU - OR

Cookpot de légumes et fruits d'automne, sucs de raisins muscat

Cookpot of autumn vegetables and fruit, muscat grape reduction

Homard bleu, salsifis et chataignes

Blue lobster, salsify and chestnut

OU - OR

Turbot au naturel, brocolis et coquillages

Turbot, broccolis and shellfish

Volaille de Culoiseau rôtie, courge et champignons sylvestres

Roasted chicken from Culoiseau, gourd and wild mushrooms

OU - OR

Pièce de bœuf au sautoir, macaroni, blettes et olives noires

Seared piece of beef, macaroni, Swiss chard and black olives

Poire Williams en viennoise de noix, sorbet williamine

Pear Williams with walnut viennoise, williamine sorbet

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline