

D É J E U N E R

S U R

S E I N E

Royale de céleri-rave rafraîchie, tourteau et pomme verte
Chilled celeriac royale, crab and green apple



Bisque de homard à l'estragon, œuf bio mollet
Lobster bisque with tarragon, soft-boiled organic egg

OU - OR

Langoustines marinées, avocat et mangue, corail émulsionné
Marinated langoustines, avocado and mango, foamy coral

OU - OR

Asperges blanches au naturel, réduction d'une malthaise, caviar Kristal
White asparagus in it natural way, malthaise reduction Kristal caviar



Millet cuisiné aux épices douces, carottes multicolores cuites et crues
Millet cooked with soft spices, raw and cooked rainbow carrots

OU - OR

Cabillaud au naturel, chou-fleur rôti, sauce au Champagne légèrement iodée
Cod in it naturel way, roasted cauliflower, lightly iodized Champagne sauce

OU - OR

Epaule d'agneau au jus, aubergine confite et yaourt fumé
Lamb shoulder with jus, confit aubergine and smoked yaourt



Gnanas rôti à la vanille, condiment gingembre et coriandre
Pineapple roasted with vanilla, ginger and coriander condiment

OU - OR

Composition citrons et herbes fraîches
Lemon, lime, bergamot and fresh herb composition

OU - OR

Paris tout chocolat*, feuillantine et pralin
Paris chocolate and praline delight*

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS - MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS



105€ — 3 PLATS - DISHES