

N U I T É T O I L É

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

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

OU - OR

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

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

OU - OR

Petit pâté chaud de pintade et foie gras, betterave acidulée et trévis
Warm Guinea fowl and foie gras pâté, tangy beetroot and treviso

Homard bleu de nos côtes, asperges vertes et ail des ours
Blue lobster from our coasts, green asparagus and wild garlic

OU - OR

Turbot au Champagne, chou-fleur rôti et œufs de saumon
Turbot with Champagne, roasted cauliflower and salmon eggs

OU - OR

Selle d'agneau au sautoir, aubergine confite et yaourt fumé
Seared deboned rack of lamb, confit aubergine, smoked yaourt

OU - OR

Poularde de Culoiseau dorée, gratin de macaroni truffé, sauce salmis
Seared Culoiseau chicken, truffled macaroni gratin, salmis sauce

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

160€ — 4 PLATS - DISHES

POISSON OU VIANDE - FISH OR MEAT