

D É J E U N E R

S U R

S E I N E



PLATS - DISHES

Déclinaison artichaut et truffe d'été

Artichoke and summer truffle variation



**Œuf de poule bio mollet,
maïs et graines de moutarde acidulées**

Soft-boiled organic egg, sweet corn and tangy mustard seeds

OU - OR

Daurade royale marinée, concombre et groseille

Marinated gilt-head bream, cucumber and redcurrant

OU - OR

Tomates de pleins champs, burrata et basilic, caviar Krisral

Field tomatoes, burrata and basil, Kristal caviar



Cookpot de chanvre, courgettes vertes et raisin muscat

Cookpot of hemp, green courgettes and muscat grapes

OU - OR

Maigre rôti sur la peau, fenouil cuit et cru, coriandre pilée

*Meagre roasted on skin, raw and cooked fennel,
crushed coriander*

OU - OR

Paleron de bœuf au jus,

mousseline de pomme de terre fumée et olives noires

*Chuck of beef with jus,
smoked potato mousseline and black olives*



Framboises au naturel, glace yaourt et marjolaine

Raspberries in their natural way, yogurt and marjoram

OU - OR

Composition pêche et piment doux, sorbet herbes fraîches*

*Peach and soft chilli composition, fresh herb sorbet**

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