

D É J E U N E R

S U R

S E I N E

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



105€ — 3 PLATS - DISHES