

N U I T É T O I É L É

160€ — 4 PLATS - DISHES
POISSON OU VIANDE - FISH OR MEAT

Déclinaison artichaut et truffe d'été
Artichoke and summer truffle variation

Tomates de pleins champs, burrata et basilic, caviar Krisral
Field tomatoes, burrata and basil, Kristal caviar

OU - OR

Daurade royale marinée, concombre et groseille
Marinated gilt-head bream, cucumber and redcurrant

Cookpot de chanvre, courgettes vertes et raisin muscat
Cookpot of hemp, green courgettes and muscat grapes

OU - OR

Petit pâté chaud de pintade et foie gras de canard, mesclun
Warm Guinea fowl and foie gras pâté, mixed salad leaves

Homard bleu au naturel, girolles, abricot et amandes
Blue lobster in it natural way, girolles, apricot and almonds

OU - OR

Bar sur la peau, fenouil cuit et cru, coriandre pilée
Sea bass on skin, raw and cooked fennel, crushed coriander

OU - OR

**Filet de bœuf au sautoir, mousseline de
pomme de terre fumée, condiment d'une choron**
*Seared beef tenderloin, smoked potato mousseline,
choron condiment*

OU - OR

**Poularde de Culoiseau rôtie,
maïs et graines de moutarde acidulées, vrai jus**
*Roasted Culoiseau chicken,
sweet corn and tangy mustard seeds, cooking jus*

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