

# N U I T É T O I L É

## 5 PLATS - DISHES

POISSON ET VIANDE - FISH AND 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 its 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*

### 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