

N U I T É T O I É L É

200€ — 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