

D É J E U N E R S U R S E I N E

Royale rafraîchie de haricots cocos et truffe

Chilled coco bean and truffle royale



Œuf de poule bio mollet, betterave, cassis et oxalis pourpre

Soft-boiled organic egg, beetroot, blackcurrant and purple oxalis

OU - OR

Saumon mariné à l'aneth, raifort et radis croquant

Salmon marinated with dill, horseradish and crunchy radish

OU - OR

Céleri rave en rémoulade, pomme verte et caviar Kristal

Rémoulade-style celeriac, green apple and Kristal caviar



Cookpot de sarrasin, courge, romarin et raisin muscat

Cookpot of buckwheat, gourd, rosemary and muscat grape

OU - OR

Cabillaud confit, fenouil cuit et cru, citron et coriandre

Confit cod, raw and cooked fennel, lemon and coriander

OU - OR

Poitrine de veau rôtie, carottes multicolores,

jus d'un marengo

Roasted pork belly, rainbow carrots, marengo jus



Pomme fondante au cidre, levure fraîche et amandes

Tender apple with cider, fresh yeast and almonds

OU - OR

Composition figues légèrement fumée, pollen et glace au miel

Lightly-smoked fig composition, pollen and honey ice cream

OU - OR

Paris tout chocolat*, feuillantine et pralin

Paris chocolate and praline delight*

