

N U I T É T O I É L É

Royale rafraîchie de haricots cocos et truffe

Chilled coco bean and truffle royale



Céleri rave en rémoulade, pomme verte et caviar Kristal

Rémoulade-style celeriac, green apple and kristal caviar

OU - OR

Saumon mariné à l'aneth, raifort et radis croquant

Salmon marinated with dill, horseradish and crunchy radish



Cookpot de sarrasin, courge, romarin et raisin muscat

Cookpot of buckwheat, gourd, rosemary and muscat grape

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 de nos côtes au naturel, betterave, cassis et oxalis pourpre

Blue lobster in it natural way, beetroot, blackcurrant and purple oxalis

OU - OR

Filet de Saint-pierre doré, fenouil cuit et cru, citron et coriandre

Pan-seared filet of John Dory, raw and cooked fennel, lemon and coriander

OU - OR

Longe de veau au sautoir, carottes multicolores, jus d'un marengo

Seared loin of veal, rainbow carrots, marengo jus

OU - OR

Poularde de Culoiseau rôtie, pomme Anna, ail confit et persil, sucs de cuisson

Roasted Culoiseau chicken, Anna potato, confit garlic and parsley, cooking jus



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*

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS - MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS



— 4 PLATS - DISHES

POISSON OU VIANDE - FISH OR MEAT