

N U I T É T O I É L É



— 5 PLATS - DISHES

POISSON ET VIANDE - FISH AND MEAT

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



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