

D É J U N E R

S U R

S E I N E



Déclinaison de cèpes, râpée de truffe noire

Cep variation, shaved black truffle



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

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

OU - OR

Daurade royale marinée à cru, agrumes et coriandre

Marinated raw gilt-head bream, citrus and coriander

OU - OR

Céleri rave en rémoulade, pomme verte et caviar Kristal

Rémoulade-style celeriac, green apple and Kristal caviar



Cookpot de riz torréfié, panais, roquette et raisins acidulés

Cookpot of torrefied rice, parsnip, rocket leaves and tangy grapes

OU - OR

Lotte grillée, poireau fondant et cazette, garniture d'une grenobloise

Grilled monkfish, tender leeks and cazette, grenobloise-style garnish

OU - OR

Suprême de volaille fermière rôti, topinambours, sucs de cuisson au café

Roasted free-range chicken breast, Jerusalem artichokes, cooking jus with coffee



Pomme confite au cidre, levure fraîche et amandes

Apple confit with cider, fresh yeast and almonds

OU - OR

Composition agrumes et olives noires, glace huile d'olive*

*Citrus and black olive composition, olive oil ice cream**

OU - OR

Paris tout chocolat*, feuillantine et pralin

Paris chocolate and praline delight*