

N U I T É T O I L É

— 4 PLATS - DISHES

POISSON OU VIANDE - FISH OR MEAT

Déclinaison de cèpes, râpée de truffe noire

Cep variation, shaved black truffle

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

Petit pâté chaud de pintade et foie gras de canard, mesclun

Warm Guinea fowl and foie gras pâté, tangy mixed salad leaves

Homard bleu de nos côtes, betterave, cassis et oxalis pourpre

*Blue lobster in its natural way, red beetroot, blackcurrant
and purple oxalis*

OU - OR

Noix de Saint-Jacques grillées, poireau fondant et cazette, garniture d'une grenobloise

*Grilled sea scallops, tender leeks and cazette,
grenobloise-style garnish*

OU - OR

Longe de veau au sautoir, topinambours, sucs de cuisson au café

Seared loin of veal, Jerusalem artichokes, cooking jus with coffee

OU - OR

Poularde de Culoiseau dorée, pomme Anna, ail confit et persil, vrai jus

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

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*

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