

N U I T É T O I É L E

4 PLQTS - DISHES

POISSON OU VIANDE - FISH OR MEAT

Tomates multicolores, groseille et amandes fraîches
Rainbow tomatoes, redcurrant and fresh almonds

Artichauts à la grecque, yaourt et menthe bergamote
Greek-style artichokes, yogurt and bergamot mint

OU - OR

Daurade à peine cuite, poivron rouge et cerises, tagète
Lightly cooked line-caught gilt-head bream, red sweet bell pepper and cherries, marigold

Cookpot de millet au safran, fenouil et raisins
Cookpot of millet with saffron, fennel and grapes

OU - OR

Petit pâté chaud de pintade et foie gras, salade amère
Warm Guinea fowl and foie gras pâté, bitter salad

Homard bleu de nos côtes, courgette violon, condiment citron et basilic, bisque légère
Blue lobster from our coasts, violon courgette, lemon and basil condiment, light bisque

OU - OR

Saint-Pierre au naturel, pomme de terre fondante et coquillages, sucs de persil
John Dory in it natural way, tender potato and shellfish, parsley reduction

OU - OR

Pièce de bœuf au sautoir, broccoletti et cresson, sauce aux poivres
Seared piece of beef, broccoletti and watercress, peppered sauce

OU - OR

Suprême de poularde de Culoiseau rôti, aubergine et oignon, vrai jus
Roasted Culoiseau chicken suprême, aubergine and onions, cooking jus

Composition fraise et concombre, vinaigrette huile d'olive
Strawberry and cucumber composition, olive oil vinaigrette

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

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST EN LIBRE ACCÈS ET CONSULTABLE CHEZ NOS ÉQUIPES
LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE ASK TO A MEMBER OF OUR TEAM