

D É J U N E R S U R S E I N E

100€ — 3 PLATS - DISHES

Ecume de chou-fleur, truffe noire

Cauliflower foaming, black truffle

Joues de lotte confites, haricots cocos liés d'herbes

Confit monkfish cheeks, coco beans with herb pesto

OU - OR

Bar de ligne mariné, agrumes et coriandre

Marinated line-caught sea bass, citrus and coriander

OU - OR

Betteraves cuites et crues, grenade et caviar gold

Raw and cooked beetroots, pomegranate and gold caviar

Cookpot de blé vert fumé, potiron et verjus

Cookpot of smoked green wheat, pumpkin and verjus

OU - OR

Saint-Jacques grillées, poireaux crayons, condiment d'une grenobloise

Grilled sea scallops, baby leeks, grenobloise condiment

OU - OR

Paleron de veau braisé, topinambours et cèpes, sucs de cuisson au café

Braised veal chuck, Jerusalem artichokes and ceps, cooking jus with coffee

Poire pochée aux épices, muscat et gingembre

Pear with spices, muscat grape and ginger composition

OU - OR

Composition de clémentines de Corse et châtaignes 'brûlées'

Clementine from Corsica and 'burnt' chestnut composition

OU - OR

Paris tout chocolat*, feillantine et pralin

Paris chocolate and praline delight*

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