

N
U
I
T

É
T
O
I
L
É



5 PLQTS - DISHES

POISSON ET VIGNDE - FISH AND MEAT

Betteraves rouges fondantes, crème au raifort

Tender red beetroots, horseradish cream



Poireau rafraîchi, fine gelée végétale et caviar Kristal

Chilled leeks, delicate vegetal gelée and kristal caviar

OU - OR

Saint-Jacques marinées à cru, agrumes et algues marines

Marinated raw sea scallops, citrus and seaweeds



Cookpot de petit épeautre, artichauts épineux et truffe noire

Cookpot of small spelt, spiny artichokes and black truffle

OU - OR

Petit pâté chaud de pintade et foie gras, salade de frisée

Warm Guinea fowl and foie gras pâté, curled endive



Homard bleu de nos côtes, endive et kumquat, bisque légère

Blue lobster from our coasts, chicory and kumquat, light bisque

OU - OR

Turbot grillé, topinambours et café, sucs de cuisson

Grilled turbot, Jerusalem artichokes and coffee, cooking jus



Ris de veau au sautoir, céleri-rave et condiment truffé

Pan-seared veal sweetbread, celeriac and truffled condiment

OU - OR

**Poularde de Culoiseau rôtie, pommes de terre ratte,
pesto de persil**

*Roasted Culoiseau chicken suprême, ratte tiny potatoes and
parsley pesto*



Pomme chateclerc cuite et crue, fines feuilles croustillantes

Raw and cooked chateclerc apple, crispy leaves

OU - OR

Paris tout chocolat*, caviar de vanille et glace amande

Paris chocolate and vanilla caviar delight, almond ice cream*

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

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST EN LIBRE ACCÈS ET CONSULTABLE D'APRÈS DE NOS ÉQUIPES

LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE ASK TO A MEMBER OF OUR TEAM