

N
U
I
T

É
T
O
I
L
É



4 PLQTS - DISHES

POISSON OU VIGNDE - FISH OR MEAT

Petits pois, cardamome verte et oxalis pourpre
Green peas, cardamom and purple oxalis



Asperges vertes de Provence légèrement fumées, roquette et pistache
Lightly smoked green asparagus from Provence, pistachio and rocket

OU - OR

Daurade marinée à cru, caviar Kristal, fine gelée
Marinated raw gilt-head bream, Kristal caviar, delicate gelée



Cookpot d'oignons doux des Cévennes, olives noires et levure torréfiée
Cookpot of soft onions from Cévennes, black olives and torrefied yeast

OU - OR

Petit pâté chaud de volaille et foie gras de canard, mesclun
Warm Guinea fowl and foie gras pâté, curled endive



Homard bleu de nos côtes, fenouil cuit et cru, bisque légère
Blue lobster from our coasts, raw and cooked fennel, light bisque

OU - OR

Bar grillé, artichauts poivrades, bouillon des feuilles
Grilled sea bass, baby artichokes, leaf broth

OU - OR

Selle d'agneau au sautoir, aubergine, miso et menthe
Pan-seared saddle of lamb, aubergine, miso and mint

OU - OR

Poularde de Culoiseau rôtie, girolles et citron confit, vrai jus
Roasted Culoiseau chicken, girolles and confit lemon, cooking jus



Fraises au naturel, shiso pourpre et sorbet marbré
Strawberries in their natural way, purple shiso and marble sorbet

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