

N U I T É T O I L É



5 plats - dishes

POISSON ET VIANDE - FISH AND 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



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