

N U I T É T O I L É



5 PLATS - DISHES

POISSON ET VIANDE - FISH AND MEAT

Écume de pomme de mer légèrement fumée, truffe noire
Lightly smoked potato foaming, black truffle



Betteraves rouges fondantes, crème crue et raifort
Tender red beetroots, raw cream and horseradish

OU - OR

Pagre mariné, agrumes et algues marines
Marinated page, citrus and seaweed



Cookpot d'oignons doux des Cévennes et condiment truffé
Cookpot of soft onions from Cévennes and truffled condiment

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, céleri rave et livèche, bisque légère
Blue lobster from our coasts, celeriac and lovage, light bisque

OU - OR

Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur et ciboulette, réduction au vin jaune
Seared sea scallops, cauliflower and chives, vin jaune reduction



Ris de veau au sautoir, topinambours et sarrasin, sucs de cuisson
Pan-seared veal sweetbread, Jerusalem artichokes and buckwheat

OU - OR

Suprême de poularde de Culoiseau, courge et châtaigne, vrai jus
Roasted Culoiseau chicken suprême, gourd and chestnuts, cooking jus



Pommes reinette cuites et crues, fines feuilles croustillantes, glace au yaourt
Raw and cooked reinette apple, crispy leaves, yogurt ice cream

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