

N U I T É T O I L É

170€ — 4 PLATS - DISHES

POISSON OU VIANDE - FISH OR MEAT

Courge confite, clémentine et persil
Confit gourd, clementine and parsley

Céleri rave fondant, truffe d'automne, réduction végétale
Tender celeriac, fall truffle, vegetable reduction

OU - OR

Saumon légèrement fumé, agrumes et aneth pilée
Lightly smoked salmon, citrus and crushed dill

Cookpot de céréales, légumes et fruits de saison, sucs de cuisson vinaigrés
Cookpot of cereals, seasonal vegetable and fruit, vinegar cooking jus

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, betteraves et algues marines, bisque légère
Blue lobster from our coasts, bettroots and seaweed, light bisque

OU - OR

Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur cru et cuit, réduction au vin jaune
Seared sea scallops, raw and cooked cauliflower, vin jaune reduction

OU - OR

Selle d'agneau au sautoir, carottes multicolores, jus aux épices douces
Seared saddle of lamb, rainbow carrots, soft spice jus

OU - OR

Suprême de poularde de Culoiseau rôti, pommes Anna truffées
Roasted Culoiseau chicken suprême, truffled Anna potatoes

Coing et châtaignes grillées, glace aux trois vanilles*
Quince and grilled chestnuts, three vanilla 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 DUPRÈS DE NOS ÉQUIPES
LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE ASK TO A MEMBER OF OUR TEAM