

STARTER

Burratina from Apulia, red fruit compote deglazed
with balsamic vinegar, Meurette-style

CHOICE OF MAIN COURSE

Free-range chicken supreme, Paris mushroom duxelles,
boulangère potatoes, truffle sauce

Braised cod loin à la champenoise, artichoke heart,
citrus carrot mousseline

Lightly seared beef fillet, seasonal grilled vegetables,
béarnaise sauce

CHEESE

Plate of matured cheeses (Optional +10€)
(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

Velours Maxim's
(chocolate and Earl Grey ganache, raspberry biscuit)

ENTRÉE

Burratina de nos Pouilles, compotée de fruits
rouges déglacée au balsamique façon Meurette

PLAT AU CHOIX

Suprême de Poularde fermière, Duxelles de champignon de Paris,
pommes Boulangère, sauce Truffe

Pavé de Cabillaud braisé à la champenoise, bouton d'artichaut,
mousseline de carottes aux agrumes

Filet de bœuf juste snacké,
légumes grillés du moment, béarnaise

FROMAGE

Assiette de fromages affinés (En option +10€)
(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

Velours Maxim's
(ganache chocolat/Earl Grey thé, biscuit framboise)