

STARTER OF YOUR CHOICE

Mi cuit of traditional duck foie gras, red fruit cream, Sarrazin madeleine

Pugliese burrata, olive crisp with virgin oil, seasonal greens, artichoke buds

Snacked Mediterranean tuna, stewed heirloom tomatoes with sweet peppers,
shavings of ewe's milk tomme

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Duck breast, honey and mustard seeds, vegetables of the moment

Tournedos of beef, grenailles roasted with Camargue fleur de sel, Choron sauce

Roasted sea bass with maquis herbs, risotto vénéré

CHEESE

Plate of mature cheeses (Brie de Meaux, Comté)
En option (+8€)

DESSERT OF YOUR CHOICE

Chocolate tartlet, praline crunch

Fresh lemon meringue

Contrast, vanilla cream, red fruit compote



ENTRÉE AU CHOIX SEINE

Mi cuit de foie gras de canard traditionnel, crémeux de fruits rouges,
madeleine de Sarrazin

Burrata des Pouilles, craquant d'olive à l'huile vierge,
légumes verts de saison, bouton d'artichaut

Thon de méditerranée snacké, compotée de tomates anciennes
aux piments doux, copeaux tomme de brebis

PLAT AU CHOIX

Magret de canard, miel et graines de moutarde, légumes du moment

Tournedos de boeuf, grenailles rôties à la fleur de sel de Camargue,
sauce Choron

Bar rôti aux herbes du maquis, risotto vénéré

FROMAGE

Assiette de fromages affinés (En option +8€)
(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT AU CHOIX

Tartelette au chocolat, croustillant praliné

Fraicheur de citron meringué

Contraste, crémeux vanille, compotée de fruits rouges

