

CHOICE OF STARTER

Eggplant charlotte, basil-infused confit monkfish,
old-fashioned tomato vinaigrette

Lightly cooked foie gras, seasonal fruit compote,
organic multigrain madeleine

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)

CHOICE OF DESSERT

Entremet with a hint of Suzette,
orange caramel with Timut pepper

Yuzu and raspberry finger, red berry coulis

All-chocolate Stone dessert

ENTRÉE AU CHOIX

Charlotte d'aubergines, lotte confite au basilic,
vinaigrette de tomates à l'ancienne

Mi-cuit de foie gras au naturel, compotée de fruits
de saison, madeleine multi graines bio

Burratina des 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,
mouseline 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 AU CHOIX

Entremet comme un parfum de Suzette, caramel
d'orange au poivre de Timut

Finger Yuzu/framboise, coulis de fruits rouges

Stone tout chocolat