

MENU PRINTEMPS / ÉTÉ 2022



PARIS
SEINE

M E N U

Entrée

- Foie gras mi-cuit, clafoutis de fruits rouges, parfum basilic
- Tartare de tomates d'antan, saumon fumé, tapenade d'olives noires, finger aux herbes de provence
- Gaspacho concombre menthe, méli-mélo tomates asperges 

Plat

- Suprême de volaille jaune, gratin d'aubergines, cocos plats, jus corsé au thym
- Filet de daurade, crémeux d'épeautre, courgettes, poivrons, sauce crustacés,
- Pièce de bœuf, pommes de terre rôties, purée de céleri, sauce aux morilles (+9€)
- Risotto aux morilles, mini légumes croquants 

Fromage

- Assiette de fromages (+7€)

Dessert

- Rocher tout chocolat, crémeux cacao,
- Crème brûlée à la vanille, tuile de pistache
- Dôme fruits des bois, coulis de framboises 

