

ENTRÉES

Terrine de foie gras, condiment « butternut-kumquat », melba de pain

*Foie gras cuit en terrine avec vin moelleux et poivre de kampo rouge,
servi avec une purée de butternuts et kumquats confits, chips de pain*

ou

Œuf cocotte, châtaignes et émulsion truffée

Œuf bio cocotte, champignons et châtaignes, bouillon de poule infusé de truffe blanche

ou

Tourteau-Avocat en fine gelée de crustacés, tuile à l'encre de seiche

*Rémoulade de tourteau-avocat, gelée de crustacé en voile, pomme granny Smith,
mélange de cress : shizo, radis cress et fleurs de pensée*

PLATS

**Dos de lieu jaune aux épices douces, topinambour,
beurre blanc infusé de coriandre, saveur torréfiée**

*Dos de lieu jaune cuit avec un mélange d'épices, topinambour fondant, beurre blanc à la graine de
coriandre et poudre de café. Grué cacao torréfié en finition*

ou

Médallions de lotte, légumes et safran « comme une bourride »

*Médallions de lotte cuits à l'huile d'olive et safran, pommes de terre grenaille et poireau fondant,
pois gourmands, pak choi snacké, soupe de poisson liée à l'aïoli*

ou

Le Paradis Wellington « servi-saignant »

*Filet de bœuf, duxelles de champignons de Paris, cecina (jambon de bœuf),
feuilletage qui enferme le tout. Cuit au four, servi saignant, jus de bœuf au porto*

DESSERTS PAR PIERRE HERMÉ

Infiniment Citron par Pierre Hermé

*Crème au citron, chair de citron à vif, citron confit, crème légère au citron, sablé au citron,
gelée de citron, glace au citron, biscuit macaron*

Ou

Plaisir Sucré par Pierre Hermé

Initiation de goûts, de textures et de températures autour du chocolat au lait et de la noisette

Menu Automne/Hiver 2023-2024 – Signé Guy Savoy

STARTERS

Terrine of foie gras, "butternut-kumquat" chutney, melba toast

*Foie gras cooked in a terrine with sweet wine and red kampot pepper,
served with mashed butternut and candied kumquat, bread crisps*

or

Egg cocotte, chestnuts and white truffle emulsion

Organic egg cocotte, mushrooms and chestnuts, chicken broth infused with white truffle

or

Crab-Avocado in fine shellfish jelly, squid ink tuile

*Remoulade of avocado and crab, shellfish jelly, Granny Smith apple and
mixture of cress: shizo, radish cress and nasturtium flower*

MAIN COURSES

**Filet of Pollack with sweet spices, Jerusalem artichoke,
beurre blanc infused with coriander, roasted flavor**

*Pollack cooked in spices, Jerusalem artichoke, beurre blanc with coriander seed and coffee powder.
Roasted cocoa nibs on top*

or

Monkfish medallions, saffron vegetables "bourride style »

*Medallions of monkfish cooked in olive oil and saffron, new potatoes and fondant leek,
gourmet peas, snacked pak choi, fish soup with aioli*

or

Paradis Wellington "served rare"

*Beef fillet, Paris mushroom duxelles, cecina (beef ham) in puff pastry
Baked rare, beef jus with port*

DESSERTS BY PIERRE HERMÉ

Infinitely Lemon by Pierre Hermé

*Lemon cream, raw lemon flesh, candied lemon, light lemon cream, lemon shortbread,
lemon jelly, lemon ice cream, crispy lemon meringue*

or

Sweet pleasure

Initiation of tastes, textures and temperatures around milk chocolate and hazelnut

Autumn/Winter Menu 2023-2024 – Signed by Guy Savoy