

N U I T É T O I L É

190€ — 5 PLATS - DISHES

POISSON ET VIANDE - FISH AND MEAT

Ecume de chou-fleur, truffe noire

Cauliflower foaming, black truffle

Betteraves cuites et crues, grenade et caviar gold

Raw and cooked beetroots, pomegranate and gold caviar

OU - OR

Bar de ligne mariné, agrumes et coriandre

Marinated line-caught sea bass, citrus and coriander

Cookpot de blé vert fumé, potiron et verjus

Cookpot of smoked green wheat, pumpkin and verjus

OU - OR

Petit pâté chaud de canard sauvage et foie gras, pourpier

Warm wild duck and foie gras pâté, purslane

Homard bleu au naturel, haricots cocos liés d'herbes

Blue lobster in its natural way, coco beans with herb pesto

OU - OR

**Saint-Jacques grillées, poireaux crayons,
condiment d'une grenobloise**

Grilled sea scallops, baby leeks, grenobloise condiment

**Pièce de veau au sautoir, topinambours et cèpes,
suc de cuisson au café**

*Seared piece of veal, Jerusalem artichokes and ceps,
cooking jus with coffee*

OU - OR

Poularde de Culoiseau dorée, pommes Anna, algues marines

Roasted Culoiseau chicken, Anna potatoes and seaweed

Composition de clémentines de Corse et châtaignes 'brûlées'

Clementine from Corsica and 'burnt' chestnut composition

OU - OR

Paris tout chocolat*, feuillantine et pralin

Paris chocolate and praline delight*

* ISSUS DE NOS MANUFACTURES À PARIS - MADE IN OUR MANUFACTURES IN PARIS