

N
U
I
T
É
T
O
I
L
É

— 5 PLATS - DISHES

POISSON ET VIANDE - FISH AND MEAT

Déclinaison de petits pois, ciboulette et caviar kristal
Green pea variation, shive and Kristal caviar

Artichauts à la grecque, yaourt et menthe bergamote
Greek-style artichokes, yogurt and bergamot mint

OU - OR

Langoustines rafraîchies, agrumes et herbes fraîches
Chilled langoustines, citrus and fresh herbs

Cookpot d'asperges blanches, morilles et oseille
Cookpot of white asparagus, morel

OU - OR

Petit pâté chaud de pintade et foie gras, salade amères
Warm Guinea fowl and foie gras pâté, bitter salad

Homard bleu au naturel, carottes multicolores à la coriandre, bisque légère
Blue lobster in it natural way, rainbow carrots with coriander, light bisque

OU - OR

Bar grillé, aubergine confite, sésame et basilic
Grilled sea bass, confit aubergine, sesame and basil

Ris de veau au sautoir, asperges vertes et ails des ours, condiment pistache
Seared veal sweetbread, green asparagus and wild garlic, pistachio condiment

OU - OR

Suprême de poularde de Culoiseau rôti, endive braisée, orange et curcuma
Roasted chicken from Culoiseau breast, braised chicory, orange and turmeric

Fraises infusées au vin légèrement épicé, sorbet marbré
Strawberries infused in a lightly spiced wine, marbled sorbet

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

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST EN LIBRE ACCÈS ET CONSULTABLE D'APRÈS DE NOS ÉQUIPES
LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE ASK TO A MEMBER OF OUR TEAM