

# English menu

## Starter

Steamed salmon in seaweed crust,  
mascarpone leek fondue, lemon condiments

---

## Main course

Sea bass, cauliflower cream,  
butternut biscuit, shellfish sauce

or

Guinea sowl supreme, colorful sarrot tatin,  
sautéed oyster mushrooms, rich thyme jus

or

Beef fillet with shiitake mushrooms,  
baby potatoes, and porcini reduction (+€10)

---

## Cheese

Plate of aged cheeses (+8€)

---

## Dessert

L'Instant by Paris Seine  
(All-chocolate bar, mandarin entremet)

# Menu français

## Entrée

Saumon vapeur en croute d'algue,  
fondue de poireaux à la mascarpone, condiments  
citronnés

---

## Plat

Suprême de pintadeau, tatin de carottes de  
couleurs, poêlée de pleurotes, jus corsé au Thym

ou

Bar, crémeux de chou-fleur,  
petit biscuit de butternut, sauce crustacée

ou

Pièce de boeuf, shitaké, pommes grenailles,  
réduction aux cèpes (+10€)

---

## Fromage

Assiette de fromages affinés (+8€)

---

## Dessert

L'Instant by Paris Seine  
(Tour Eiffel tout chocolat,  
cheesecake aux fruits rouges)