

N
U
I
T

É
T
O
I
L
É
E

150€ — 4 PLQTS - DISHES

POISSON OU VIGNDE - FISH OR MEAT

Concombre, fromage blanc et caviar kristal

Cucumber, fromage blanc and kristal caviar

Salade d'haricots, cerises et amandes fraîches

Bean, cherry and fresh almond salad

OU - OR

Bonite rafraîchie, aubergine, poivron et basilic

Chilled bonite fish, aubergine, sweet bell pepper and basil

Petit pâté chaud de pintade, pigeon et foie gras

Guinea fowl, pigeon and foie gras pâté

OU - OR

Cookpot de sarrasin, courgettes, olives noires et pousses amères

Cookpot of buckwheat, courgettes, black olives and bitter leaves

Homard bleu, radis, fenouil et citronnelle

Blue lobster, radish, fennel and lemongrass

OU - OR

Dos de turbot, artichaut violets, jus d'une marinière à l'encre de seiche

Seared turbot, purple artichokes, marinière-style jus with squid ink

OU - OR

Volaille de Culoiseau, girolles et maïs

Chicken from Culoiseau, girolles and sweet corn

OU - OR

Agneau d'Auvergne, carottes, pois chiches et citron confit

Lamb from Auvergne, carrots, chickpeas and confit lemon

Fraise Melba à notre façon

Strawberry Melba our way

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline