

MENU DU MOMENT

1^{ère} ENTREE

Tartare de loup de Méditerranée, pomme granny smith, vinaigrette combava et condiments du chef
Mediterranean sea bass, granny Smith apples, combava vinaigrette and chef's condiments

2^{ème} ENTREE

Velouté de brocolis aux notes légères de coco, croustons beurrés au piment d'Espelette
Velouté of brocoli with light notes of coconut milk, buttered croutons with Espelette pepper

PLAT

Supreme de poulet fermier de Normandie et son jus corsé à l'estragon,
Mousseline de pomme de terre parfumée à la tartufata, légumes du marché
Supreme of Normandy farm chicken and its-full bodied juice with tarragon, potato muslin flavored with truffles and vegetables

FROMAGES

Assortiment de fromages de la FROMAGERIE de PARIS (Eric LEFEBVRE, MOF)

Camembert à la truffe, Cantal entre deux AOP, Morbier AOP

Assorted cheeses from THE FROMAGERIE de PARIS (Eric LEFEBVRE, MOF):

Camembert with truffle, Cantal between two AOP, Morbier AOP

DESSERT

L'Astrata du Chef Pâtissier Mathieu Mandard, Champion de France des desserts en 2004
Biscuit moelleux au chocolat, croustillant praliné choco noir, mousse onctueuse au chocolat noir grand cru

L'Astrata by Pastry Chef Mathieu Mandard, 2004 French Dessert Champion Soft chocolate cookie, crispy dark chocolate praline, creamy grand cru dark chocolate mousse

