

N U I T

É T O I L É

190€ — 5 PLQTS - DISHES

POISSON ET VIGNDE - FISH AND MEAT

Bar mariné à cru, avocat

Marinated sea bass, avocado

Délicat velouté de brocoli, truffe noire et caillé de brebis

Delicate broccoli velouté, black truffle and ewe's curd

OU - OR

Chair de tourteau, radis et pamplemousse

Crab meat, radish and grapefruit

Petit pâté chaud de pintade et foie gras au chou

Warm Guinea fowl and cabbage pâté

OU - OR

Cookpot d'orge perlé, légumes de saison, condiment ail noir

Cookpot of pearl barley and seasonal vegetables, black garlic condiment

Homard bleu au naturel, pommes de mer et topinambours

Blue lobster, tiny potatoes and Jerusalem artichokes

OU - OR

Saint-Jacques dorées, endives, sucs de cuisson

Seared sea scallops, chicory, cooking jus

Filet de canard de la maison Burgaud rôti, sauce douce forte

Roasted fillet of duck from Burgaud farm, dolce forte sauce

OU - OR

Pièce de veau confite, carottes fanes, citron et persil

Confit piece of veal, baby carrots, lemon and parsley

Ananas, coco et cardamome verte

Pineapple, coconut and green cardamom

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline