

# N U I T

# É T O I L É

190€ — 5 PLQTS - DISHES

POISSON ET VIGNDE - FISH AND MEAT

## Royale de petits pois et caillé de brebis

*Green pea royale, ewe's curd*

## Artichauts violets, celtuce et lard paysan

*Purple artichokes, celtuce and country bacon*

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

## Asperges blanches, cresson et champignons sylvestre

*White asparagus, watercress and wood mushrooms*

## Homard bleu au naturel, fenouil cuit et cru

*Blue lobster, raw and cooked fennel*

OU - OR

## Saint-pierre doré, asperges vertes et orange sanguine

*Seared John Dory, green asparagus and blood orange*

## Volaille de Culoiseau rôtie, pommes de mer

*Roasted chicken from Culoiseau, sea potatoes*

OU - OR

## Canon d'agneau au sautoir, légumes primeurs et sarriette

*Pan-seared deboned saddle of lamb, early vegetables and savory*

## Pavlova contemporaine aux fraises

*Contemporary strawberry Pavlova*

OU - OR

## Paris tout chocolat au croustillant de pralin

*Paris chocolate delight, crispy praline*