

N  
U  
I  
T

É  
T  
O  
I  
L  
É

190€ — 5 PLQTS - DISHES

POISSON ET VIGNDE - FISH AND MEAT

**Dorade en gravlax et betterave**

*Sea bream gravlax and beetroot*

**Homard rafraîchi, vinaigrette coraillée**

*Chilled lobster, coral vinaigrette*

OU - OR

**Velouté de courge butternut et châtaignes**

*Delicate butternut velouté, chestnut*

**Petit pâté chaud de pintade et foie gras**

*Warm Guinea fowl and duck foie gras pâté*

OU - OR

**Cookpot de légumes d'automne**

*Cookpot of autumn vegetables*

**Blanc de bar doré, sucs de cuisson acidulés**

*Pan-seared sea bass, tangy reduced sauce*

OU - OR

**Turbot au naturel, marinère de coquillages**

*Turbot, shellfish 'à la marinère'*

**Pièce de veau au sautoir, jus corsé**

*Pan-seared fillet of veal, cooking jus*

OU - OR

**Volaille jaune fermière rôtie au beurre d'herbes**

*Roasted free-range corn-fed chicken, herb butter*

**Pomme caramélisée, fève tonka et vanille**

*Caramelized apple, tonka bean and vanilla*

OU - OR

**Paris tout chocolat au croustillant de pralin**

*Paris chocolate delight, crispy praline*