

N  
U  
I  
T

É  
T  
O  
I  
L  
É

150€ — 4 PLQTS - DISHES

POISSON OU VIGNDE - FISH OR 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*

OU - OR

**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*