

N
U
I
T

É
T
O
I
L
É

150€ — 4 PLQTS - DISHES

POISSON OU VIGNDE - FISH OR MEAT

Royale de betterave et caillé de brebis

Beetroot royale, ewe's curd



Daurade royale rafraîchie, concombre et courgette acidulés

Chilled gilt-head bream, tangy cucumber and courgette

OU - OR

Chair de tourteau, laitue de mer et caviar gold

Crab meat, sea lettuce and gold caviar



Fin pithiviers de foie gras de canard et artichaut camus

Duck foie gras and camus artichoke pithiviers

OU - OR

Asperges blanches, cresson et champignons sylvestres

White asparagus, watercress and wood mushrooms



Homard bleu au naturel, fenouil cuit et cru

Blue lobster, raw and cooked fennel

OU - OR

Dos de bar de ligne doré, petits pois et olives noires

Seared back of line-caught sea bass, green peas and black olives

OU - OR

Volaille de Culoiseau rôtie, pommes de Noirmoutier

Roasted chicken from Culoiseau, Noirmoutier potatoes

OU - OR

Pièce de veau au sautoir, légumes farcis

Seared piece of veal, stuffed baby vegetables



Fraises, gâteau au fromage blanc, condiment d'herbes

Strawberries, fromage blanc cake, herb condiment

OU - OR

Paris tout chocolat au croustillant de pralin

Paris chocolate delight, crispy praline