

MENU DECOUVERTE DE SAISON

SEASONAL DISCOVERY MENU

€165

L'AMUSE-BOUCHE

CRÉMEUX DE FOIE GRAS AU PORTO ET SON ÉMULSION AU
PARMESAN

FOIE GRAS PARFAIT WITH PORT WINE AND PARMESAN FOAM

◻ ◻ ◻

LE CÉLÉRI

EN MOUSSELINE AU WASABI, DANS UNE GELÉE DE POT-AU-FEU
AUX LAMELLES DE FOIE GRAS

CELERY MOUSSE WITH WASABI, BEEF STEW GELÉE AND
SLICES OF FOIE GRAS

◻ ◻ ◻

LES HUITRES

DE KUSSI POCHÉES DANS LEUR COQUILLE AU BEURRE SALÉ
(SUPP. €25 CAVIAR)

POACHED BABY KUSSI OYSTERS WITH FRENCH
« ECHIRÉ » BUTTER (SUPP. €25 CAVIAR)

◻ ◻ ◻

LE HOMARD

SUR UN MACARONI AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

SEARED LOBSTER ON A MACARONI WITH WILD MUSHROOMS

◻ ◻ ◻

LA CEBETTE

BLANCHE SUR UNE FLAMICHE AU LARD FUMÉ, ŒUF DE CAILLE
« MIROIR » ET ASPERGES VERTES (SUPP. €25 TRUFFE NOIRE)

WHITE ONION TART WITH SMOKED BACON, QUAIL EGG

“MIRROR” AND GREEN ASPARAGUS (SUPP. €25 BLACK
TRUFFLE)

◻ ◻ ◻

LA LOTTE

ET JEUNES POIREAUX DANS UNE NAGE AU LIME ET GINGEMBRE
MONKFISH CHEEK AND BABY LEEKS, BUTTERY SHELLFISH
SAUCE WITH LIME AND GINGER

◻ ◻ ◻

LA CAILLE

AU FOIE GRAS, CARAMÉLISÉE AVEC UNE POMME PURÉE
FOIE GRAS STUFFED FREE-RANGE QUAIL WITH MASHED
POTATOES
OR

LE CHEVREUIL

LA NOISETTE AU POIVRE DE MALABAR, AIGRE DOUX DE
COINGS ET POMME PURÉE
MALABAR PEPPER COATED VENISON, CARAMELIZED QUINCE
AND CRANBERRY, MASHED POTATOES

◻ ◻ ◻

LE CHAMPAGNE

ROSÉ, GOUT GIVRÉ À LA FRAMBOISE ET MERINGUE AUX
EFFLUVES DE ROSE
CHAMPAGNE GELEE TOPPED WITH A FROZEN RASPBERRY
MOUSSE AND ROSE SCENTED MERINGUE

◻ ◻ ◻

LE CHOCOLAT

EN BARRE ONCTUEUSE ACIDULÉ AU CITRON VERT, RAFRAICHIT
D'UNE GLACE MENTHOLÉE
BAKED CHOCOLATE GANACHE FINISHED WITH AN AERATED
DEVIL'S FOOD CAKE AND FRESH MINT ICE CREAM

◻ ◻ ◻

LE CAFE

COFFEE OR ESPRESSO

WINE PAIRING #110

MENU DECOUVERTE VEGETARIEN

SEASONAL DISCOVERY MENU

€165

L'AMUSE-BOUCHE

L'AVOCAT EN CRÈME ONCTUEUSE SUR UN FONDANT DE LÉGUMES
ACIDULÉS
VEGETABLE FONDANT TOPPED WITH A DELICATE AVOCADO
CREAM

◻ ◻ ◻

LA TOMATE

EN GELÉE DE PRIMEURS COMME UN « PAN BAGNAT »
TOMATO GELÉE, QUAIL EGG AND YOUNG VEGETABLES

◻ ◻ ◻

LE POTIRON

EN VELOUTÉ SUR UN CAPPUCCINO AU GINGEMBRE ET SES
GRAINES CROUSTILLANTES (SUPP. €25 TRUFFE NOIRE)
PUMPKIN VELOUTÉ ON TOP OF A GINGER CAPPUCCINO
AND CRUNCHY SEEDS (SUPP. €25 BLACK TRUFFLE)

◻ ◻ ◻

L'ŒUF

COCOTTE ET SA CRÈME LÉGÈRE DE CHAMPIGNONS
EGG COCOTTE TOPPED WITH A LIGHT MUSHROOM CREAM

◻ ◻ ◻

LA CEBETTE

BLANCHE SUR UNE FLAMICHE AUX ASPERGES (SUPP. €25 TRUFFE
NOIRE)
WHITE ONION TART WITH ASPARAGUS (SUPP. €25 BLACK
TRUFFLE)

◻ ◻ ◻

LA TAJINE

DE PETITS LÉGUMES
YOUNG VEGETABLES COOKED IN TAJINE

◻ ◻ ◻

LES SPAGHETTI

AUX TRUFFES NOIRES
BLACK TRUFFLES SPAGHETTI ◻

LE CHAMPAGNE

ROSÉ, GOUT GIVRÉ À LA FRAMBOISE ET MERINGUE AUX
EFFLUVES DE ROSE

**CHAMPAGNE GELEE TOPPED WITH A FROZEN RASPBERRY
MOUSSE AND ROSE SCENTED MERINGUE**

◦ ◦ ◦

LE CHOCOLAT

EN BARRE ONCTUEUSE ACIDULÉ AU CITRON VERT, RAFRAICHIT
D'UNE GLACE MENTHOLÉE

**BAKED CHOCOLATE GANACHE FINISHED WITH AN AERATED
DEVIL'S FOOD CAKE AND FRESH MINT ICE CREAM**

◦ ◦ ◦

LE CAFE

COFFEE OR ESPRESSO

WINE PAIRING #110