



MENU DE SAISON

SEASONAL MENU

**84 € hors boissons menu servi
pour l'ensemble de la table**
**84 € without beverage menu for the
entire table**

Tartare de daurade sur un lait de homard safrané et
anisé, langue d'oursin, gelée de citron
*Sea bream tartare, on lobster milk with saffron and
anise, urchin tongue, lemon jelly*

*

Crème de topinambours
noix de saint Jacques de la baie de Seine, huile de
noisettes
Scallops, jerusalem artichoke cream, hazelnuts oil

*

Filet mignon de veau de l'Aveyron, chartreuse de
pâtes Zita au ris et poitrine de veau, chanterelle,
pousses d'épinard et truffes Borcchi,
un jus, une crème
*Veal filet mignon from Aveyron, zita pasta with sweet
bread and breast, chanterelle mushrooms, spinach and
borchi truffles a juice a cream*

*

assiette de fromages frais et affinés truffés
par nos soins
Fresh and ripened cheeses with truffles

*

Noisettes caramélisées maison, un biscuit croute au
gianduja valrhona, crème glacée au praliné et tuile
gruée de cacao
caramelized hazelnut, gianduja biscuit praline ice cream, cocoa tuile

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte
45€ une entrée, 50€ un poisson, 50€ une viande, 20 € un
dessert ou fromage

All the dishes on the menus can be served "à la carte"
*45 € a starter, 50 a fish course, 50 € a meat course, 20€ a dessert
or cheese*

Notre pain est fait maison
Our bread is home-made

Tarifs nets et service inclus
Services and taxes included