



MENU "DÉCOUVERTE"

190 €

POUR COMMENCER

Royale crémeuse de Foie Gras voilée au Maury "Vieilles Vignes", écume de parmesan
Creamy Foie Gras Royale, parmesan foam with Maury "Vieilles Vignes" emulsion

•••

✓ LA BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte
Beetroot with a duo of avocado and apples, fresh herbs salad and a green mustard sorbet

OU / OR

LE WAHOO

en carpaccio au citron et piment d'Espelette
Wahoo carpaccio with lemon and Espelette pepper

~

LA LANGOUSTINE

en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert sur une émulsion de foie gras
Langoustine and truffles in ravioli, steamed green cabbage ravioli on a foie gras emulsion

OU / OR

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

contisée et juste poêlée, coulis chaud de truffe et butternut
Sauteed scallop, truffle and butternut warm coulis

~

LE BAR DE LIGNE

rôti, bouillon mousseux de dashi au matcha et yuzu, symphonie de poireaux à la sauge
Roasted line-caught sea bass, dashi broth with matcha and yuzu, leeks medley with sage

OU / OR

LA CAILLE

caramélisée au foie gras de canard avec une pomme purée
Caramelized quail with duck foie gras and mashed potatoes

•••

LE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

le pamplemousse et son sorbet au champagne rosé
Grapefruit with a rosé Champagne sorbet

~

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux chocolat tonka, mousse marbrée et son sorbet cacao aux éclats de biscuits Oreo
Tonka chocolate cream, marbled mousse and cocoa sorbet with Oreo pieces

OU / OR

LE BABA AU RHUM

aux fruits frais et sa crème Madame
Rum baba with fresh fruits and vanilla Diplomat cream

•••

LE CAFÉ

et ses mignardises
Mocha and small cream puffs