



MENU "SIGNATURE"

250 €

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

~

LE CRABE

consommé grenade-hibiscus-thé fumé, rémoulade de céleri au caviar Impérial
Crab with pomegranate-hibiscus-smoked tea consommé, celery remoulade with Imperial caviar

~

LA TRUFFE NOIRE

sur une galette de riz nacré recouverte de son œuf « miroir »
Black truffle, on a pearly rice cake coated by a mirror egg

~

LE HOMARD BLEU

ravigotée au poivre noir de Malabar en civet, épinards petites feuilles et pak choï
Grilled blue lobster with a Malabar black pepper stew, spinach and pak choi leaves

~

LE SAINT-PIERRE

aux saveurs de Colombo, chutney mangue-banane-papaye
John Dory fish, colombo seasoning, banana-mango-papaya chutney

~

LE CHEVREUIL

le filet caramélisé à la « Barth », artichauts de Jérusalem aux airelles et à la truffe noire
Caramelized deer with "Barth" beer, Jerusalem artichokes with cranberries and black truffle

•••

LE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

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

~

LE MANGO

façon Saint-Honoré mangue-passion, chantilly vanille et confit mangue-vanille
Mango and passion fruit in a Saint-Honoré style, vanilla Chantilly, mango and vanilla confit

•••

LE CAFÉ

et ses mignardises
Mocha and small cream puffs