

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

 CAVIAR GOLD SUR VOTRE PLAT — 30€

ADD GOLD CAVIAR ON YOUR DISH

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS — 18€

ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS

Tomate de plein champ et seiche à la braise,
harissa de framboise et basilic

*Field tomato and cuttlefish on the embers,
raspberry and basil harissa*

Petits pois croquants et fondants, fleur de sureau,
sauce barbecue à la rhubarbe 

*Tender and crunchy green peas,
elderflower, rhubarb barbecue sauce*

Thon rouge d'Atlantique,
haricots verts, nectarine et achard 

*Red tuna from Atlantic, green beans,
nectarine and achard*

ET/OU AND/OR

Volaille de Pierre Duplantier et foie gras de
canard, sucrine grillée, condiment César

*Pierre Duplantier chicken and duck foie gras,
grilled baby gem, César condiment*

Fraises,
Fontainebleau au citron vert et pollen de
printemps

*Strawberries,
lime Fontainebleau and spring pollen*

Composition vanille de Madagascar et tequila

Vanilla from Madagascar and tequila composition