

MENU « SIGNATURE »

« SIGNATURE » MENU

59 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

Amuse-bouche du moment. / Current amuse-bouche.



Foie gras, chutney raisin noir, potimarron et son pain feuilleté.

Foie gras, black grape chutney, pumpkin and its puff bread.

Ou /Or

Langoustine en raviole ouverte, déclinaison de choux fleur et sa bisque.

Open langoustine ravioli, variation of cauliflower and its bisque.



Demi-pigeon rôti, cuisse confite et foie gras, girolles sautées, carotte fane et jus corsé.

Roasted half-pigeon, confit leg and foie gras, sautéed chanterelle mushrooms, carrot tops and full-bodied bouillon.

Ou /Or

Lotte nacrée, chou pak-choï et son embeurrée de chou,

Bouillon de gingembre et citronnelle (supp caviar 7 grs 9 euros).

Monkfish, pak-choï cabbage and its buttered cabbage, Ginger and lemongrass bouillon (caviar supplement 7 g. 9 euros).



Plateau de fromages affinés (Supplément 9 euros).

On a platter, selection of aged cheese (9 euros supplement).



Compression de Poires à l'estragon du Mexique.

Sablé de cacao, sorbet feuille de figuier.

Mexican Tarragon Pears Compression

Cocoa shortbread, fig leaf sorbet.

Ou /Or

Paris Brest, chocolat-praliné, pistache groseille rouge.

Paris Brest, chocolate - praline, pistachio redcurrant.