

MENU « SIGNATURE »

« SIGNATURE » MENU

55 Euros (boissons non comprises/beverages are not included)

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



*Foie Gras marbré avec une réduction de vin chaud,
kakis confits et gel kiwi.*

Marbled foie Gras with its mulled wine reduction, candied persimmon and kiwi gel.

Ou / Or

*Saint-Jacques poêlées, espuma de topinambours à l'huile de truffe
Et Sauce vin jaune.*

Roasted scallop, Jerusalem artichoke foam with truffle oil, Yellow wine Sauce



Daurade rôtie, caviar de hareng fumé, légumes anciens et sauce Champagne.

Roasted Sea Bream, smoked herring caviar, heirloom vegetables and Champagne sauce.

Ou / Or

Filet de bœuf, poire de terre Mousseline truffée et ses copeaux 3 g.

Beef fillet, Truffled Mousseline Yacon and its 3g chips.



Plateau de fromages affinés par nos soins (Supplément 9 euros).

On a platter, selection of aged in-house cheeses (9 euros supplement)



Croquant chocolat truffé, glace ivoire et huile de truffe blanche.

Crispy Truffled Chocolate, ivory ice-cream and white truffle oil

Ou / Or

Blanc manger litchi, mariné à l'argousier et glace pain brûlé.

Sea-buckthorn marinated Lychee blancmange and its brown bread ice cream.

Possibilité d'accord des mets et des vins : 2 verres de 10 cl / 18 € ; 3 verres de 10 cl / 27 €

Possibility of matching dishes and wine: 2 glasses 10 cl / 18€, 3 glasses 10 cl / 27€

Taxes et service inclus. Toutes nos viandes sont d'origines européennes.

Taxes and service are included. European meats.