

MENU « SIGNATURE »

SIGNATURE MENU

55 Euros (boisson non comprise)

AMUSE-BOUCHES DU MOMENT / CURRENT AMUSE-BOUCHE



FOIE GRAS

Foie Gras Marbré cerises, Fruits farcis, Pain brioché
Marbled Foie gras with cherries, stuffed fruits, puff pastry

ou

LANGOUSTINE

Carpaccio de langoustines, Pickles de légumes, Sorbet fenouil mélisse
Langoustine carpaccio, pickled vegetables, melissa and fennel sorbet



BARBUE / BRILL

Barbue à la rhubarbe, Céleri branche, Condiments Thaï, Emulsion gingembre
Brill with rhubarb, celery, Thai condiments, ginger emulsion

ou

LAPIN / RABBIT

Râble de lapin, Concassé de tomates basilic, Carottes fanes, Cromesquis des cuisses aux
épines vinettes, Jus de moutarde violette.

*Rabbit saddle, crushed tomatoes with basilic, carrot greens, rabbit legs croquettes in red sorrel, purple
mustard's juice*



FROMAGES / CHEESES

Plateau de fromages de la ferme du Léry (Supplément 9€)
Selection of mature cheeses from Léry farm (9€ supplement)



CHOCOLAT

Crémeux Namelaka grand cru, Streusel chocolat au lait, Glace chocolat piment
Creamy grand cru Namelaka, milk chocolate streusel, chocolate ice-cream with chilli-pepper

ou

FRUIT

Compression d'abricots miel au sarrasin, Croustillant cacahuètes, Glace lait d'amande
Compressed apricots with buckwheat honey, crispy peanuts, almond milk ice cream

Au fil des saisons de nouveaux produits révèlent le meilleur de leurs arômes naturels.
Nos menus changent donc tous les mois avec l'arrivée de ces nouvelles saveurs.

*Over the seasons, new products reveal the best of their natural aromas.
Our menus change every month with the arrival of these new flavours.*