



MENU DE PÂQUES | 45€

Amuse-bouche



Carpaccio de St-Jacques de la baie de Seine,
vinaigrette mangue, passion et grenade
Scallop carpaccio from the Seine bay, mango vinaigrette,
passion fruit and pomegranate



Selle d'agneau de L'Aveyron fumée aux sarments de vignes, asperges vertes
et artichauts violets rôtis à l'huile d'olive de Clermont l'Hérault,
herbes sauvages, jus à la truffe du Périgord
Fillet of Aveyron lamb smoked with vine shoots, green asparagus
and purple artichokes roasted in olive oil from Clermont l'Hérault and
wild herbs with a Périgord truffle jus



Trou Languedocien au muscat ambré
Local Languedocienne digestif with an amber muscat



Émulsion de Beaufort d'été et sa tuile au pain
Beaufort foam, crispy bread



Sphère au chocolat d'Équateur 73 % de cacao, son crémeux
au chocolat de St Domingue et agrumes douces
Chocolate Sphere with 73% Cocoa (Equador)
cream of sweet citrus and St Domingue chocolate

Nos menus peuvent évoluer selon les arrivages et retours du marché
Menus may vary depending on market availability