

"LES ARTS"

Les Entrées

<i>Noix de St Jacques, gnocchis à l'encre de seiche, émulsion coquillage</i>	24.00€
Scallops, gnocchi with cuttlefish ink, shellfish emulsion	
<i>Crèmeux de céleri et grison, chantilly au lait d'amande</i>	18.00€
Creamed celery with air-dried beef, Chantilly whipped cream with almond milk	
<i>Filet de caille rôtie, fenouil confit et purée de dattes</i>	22.00€
Fillet of quail, confit fennel and date purée	
<i>Saumon mi-cuit, petit épeautre au chorizo, émulsion laitue</i>	20.00€
Semi-cooked salmon, small spelt with chorizo, emulsion of lettuce	

Les Plats

<i>Côte de Veau au sésame noir, confit de chou vert au gingembre et cumin</i>	28.00€
Veal chop with black sesame, confit green cabbage with ginger and cumin	
<i>Suprême de volaille fermière aux panais, jus noisette</i>	26.00€
Farmhouse chicken supreme with parsnips, hazelnut jus	
<i>Cabillaud à la fleur de sel, coulis de potiron, salade d'herbes</i>	26.00€
Cod with fleur de sel, pumpkin coulis, herb salad	
<i>Blanc de Bar, trompettes de la mort et roquette, jus aux pignons de pin</i>	22.00€
White flesh of sea bass, horn of plenty mushrooms and rocket, jus with pine nuts	

Les Desserts

<i>Tartelette carrément chocolat de la maison Lenôtre</i>	15.00€
'Fair and square' chocolate tartlet by La Maison Lenôtre	
<i>Vacherin cubique framboise, coulis mandarine</i>	15.00€
Cubic raspberry vacherin, mandarin coulis	
<i>Tartelette ananas caramélisées, chantilly romarin, glace pistache</i>	15.00€
Caramelised pineapple tartlet, rosemary Chantilly whipped cream, pistachio ice cream	
<i>Feuille à feuille choco clémentine, caramel citron vert</i>	15.00€
Leaf by leaf chocolate and clementine, lime caramel	
<i>Café douceur</i>	10.00€
Coffee with mini desserts	