

MENU LES ARTS

Entrée/plat/dessert

48€ttc

Formule Entrée/Plat/café

Ou

Plat/Dessert/café

38 €ttc

Noix de St Jacques, gnocchis à l'encre de seiche, émulsion coquillage

Scallops, gnocchi with cuttlefish ink, shellfish emulsion

Ou

Filet de caille rôti, fenouil confit et purée de dattes

Fillet of quail, confit fennel and date purée

Ou

L'Entrée des Arts

☆☆☆☆☆

Côte de Veau au sésame noir, confit de chou vert au gingembre et cumin

Veal chop with black sesame, confit green cabbage with ginger and cumin

Ou

Blanc de Bar, trompettes de la mort et roquette, jus aux pignons de pin

White flesh of sea bass, horn of plenty mushrooms and rocket, jus with pine nuts

Ou

Le Plat des Arts

☆☆☆☆☆

Tartelette carrément chocolat de la maison Lenôtre

'Fair and square' chocolate tartlet by La Maison Lenôtre

Ou

Feuille à feuille choco clémentine, caramel citron vert

Leaf by leaf chocolate and clementine, lime caramel

Mignardises