

## *MENU LES ARTS*

*Entrée/plat/dessert*

*48€ttc*

*Risotto crémeux de noix de Saint Jacques, Noilly Prat*

*Creamy scallop risotto, Noilly Prat*

*Ou*

*Crème de Morilles au magret fumé, éclats de noisettes et figues*

*Creamed morels with smoked duck breast and fig, hazelnut shavings*

*Ou*

*L'Entrée des Arts*

☆☆☆☆☆

*Filet de Bœuf au porto, petits légumes, chips de gingembre*

*Fillet of beef with port, vegetables, ginger crisps*

*Ou*

*Dos de Cabillaud mangue et coques, poireaux, écume de citronnelle*

*Back of cod with mango and cockles, leeks, lemongrass foam*

*Ou*

*Le Plat des Arts*

☆☆☆☆☆

*Tartelette chocolat, noix de coco*

*Chocolate tartlet, coconut*

*Ou*

*Vacherin exotique de la maison Lenôtre*

*Exotic vacherin by La Maison Lenôtre*

*Mignardises*

*La liste des allergènes est disponible sur simple demande à notre personnel de service*