

"LES ARTS"

*Les Entrées**

<i>Carpaccio de Saumon Gravelax, pickles de chou-fleur, vierge de radis</i>	18.00€
Salmon gravlax carpaccio, pickled cauliflower, radish sauce vierge	
<i>Filet de Caille, confit de rhubarbe, petit pois</i>	20.00€
Quail fillet, stewed rhubarb, garden peas	
<i>Risotto crémeux de noix de Saint Jacques, Noilly Prat</i>	22.00€
Creamy scallop risotto, Noilly Prat	
<i>Crème de Morilles au magret fumé, éclats de noisettes et figes</i>	22.00€
Creamed morels with smoked duck breast and fig, hazelnut shavings	

*Les Plats**

<i>Dos de Cabillaud mangue et coques, poireaux, écume de citronnelle</i>	22.00€
Back of cod with mango and cockles, leeks, lemongrass foam	
<i>Encornet aux salsifis, mousseline de butternut et estragon</i>	20.00€
Squid with salsify, butternut and tarragon mousseline	
<i>Filet de Bœuf au porto, petits légumes, chips de gingembre</i>	24.00€
Fillet of beef with port, vegetables, ginger crisps	
<i>Canon d'Agneau, polenta, kumquat et basilic</i>	22.00€
Canon of lamb, polenta, kumquat and basil	

*Les Desserts**

<i>Vacherin exotique de la maison Lenôtre</i>	15.00€
Exotic vacherin by La Maison Lenôtre	
<i>Tartelette chocolat, noix de coco</i>	15.00€
Chocolate tartlet, coconut	
<i>Tarte fine aux figes, éclats de pistache, chantilly amande</i>	15.00€
Fine fig tart, pistachio shavings, almond-flavoured Chantilly whipped cream	
<i>Crèmeux framboise, chantilly mangue et sorbet Yuzu</i>	15.00€
Raspberry cream, mango Chantilly and yuzu sorbet	
<i>Café douceur</i>	10.00€
Coffee with mini desserts	

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