

Menu Les Arts

Entrée / plat / dessert
52 € ttc
Formule Entrée / Plat
Ou
Plat / Dessert
39 € ttc

Œuf Poché, Caviar au Citron Vert, Copeaux de Légumes
Poached egg, caviar with lime, sliced vegetables
Ou

Quinoa aux Agrumes et Cébettes, Caramel de Grenade
Quinoa with Citrus and Spring Onions, Pomegranate Caramel
Ou

Entrée des Arts
Les Arts starter

Filet Mignon de Cochon, Mousseline de Pois Chiche, Condiment Chorizo Carotte
Pork tenderloin, Chick Pea Mousseline, Chorizo and carrot condiment
Ou

Dos de Cabillaud, Légumes Vert, Emulsion Morilles
Back of Cod, Green Vegetables, Morel emulsion
Ou

Plat des Arts
Les arts main course

Tarte Chocolat, Chantilly Chocolat, Rice Krispies
Chocolate Tart, Chantilly whipped cream with Chocolate, Rice Krispies
Ou

Pavlova, Sirop de Pêche Vanillé
Pavlova dessert, Vanilla-flavoured Peach Syrup

Mignardises