

« La carte des Arts »

Menu à titre indicatif
PV ttc
Prices include VAT

Les Entrées *

Starters

Gaspacho de Concombre, Féta, Pignons <i>Cucumber gaspacho, feta, pine nuts</i>	18.00€
Œuf Poché, Caviar au Citron Vert, Copeaux de Légumes <i>Poached egg, caviar with lime, sliced vegetables</i>	18.00€
Quinoa aux Agrumes et Cébettes, Caramel de Grenade <i>Quinoa with Citrus and Spring Onions, Pomegranate Caramel</i>	16.00€
Entrée des Arts <i>Les Arts starter</i>	18.00€

Les Plats *

Main courses

Filet Mignon de Cochon, Mousseline de Pois Chiche, Condiment Chorizo Carotte <i>Pork tenderloin, Chick Pea Mousseline, Chorizo and carrot condiment</i>	24.00€
Dos de Cabillaud, Légumes Vert, Emulsion Morilles <i>Back of Cod, Green Vegetables, Morel emulsion</i>	24.00€
Filet de Lieu Jaune, Confit de Shiitake Tomate Cerise, Emulsion Piquillos <i>Fillet of Pollack, Confit Shiitake with baby tomatoes, Piquillo emulsion</i>	22.00€
Plat des Arts <i>Les Arts main dish</i>	22.00€

Les Desserts *

Desserts

Plateau de Fromages <i>Cheese board</i>	11.00€
Cheesecake, Coulis de Fruits Rouge, Eclats de Biscuit de Rose de Reims <i>Cheesecake, Red Fruit Coulis, fragments of Reims pink biscuit</i>	15.00€
Tarte Chocolat, Chantilly Chocolat, Rice Krispies <i>Chocolate Tart, Chantilly whipped cream with Chocolate, Rice Krispies</i>	15.00€
Pavlova, Sirop de Pêche Vanillé <i>Pavlova dessert, Vanilla-flavoured Peach Syrup</i>	15.00€
Café Douceur	10.00€

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

*A list of possible allergens is available from our dining room staff on request