

Menu Les Arts

Entrée / plat / dessert
59 € ttc
Formule Entrée / Plat
Ou
Plat / Dessert
46 € ttc

Filet de Maquereau, Confit de Carottes au Bleu, Caramel d'Agrumes
Mackerel fillet, carrot confit with blue cheese, citrus caramel

Ou


Carpaccio de Bœuf, Crème d'Avocat, Vierge de Courgette au Yuzu
Beef carpaccio, creamed avocado, courgette olive oil sauce with yuzu

Ou

Entrée des Arts
Les Arts starter

Dos de rascasse, Confit de Shiitakes et Coques, Crème Basilic
Back of scorpion fish, shiitaki and cockle confit, cream of basil

Ou

Salsa de Légumes Verts et Pistaches, Mousse Coriandre, Parmesan 
Green vegetable and pistachio salsa, coriander mousse, Parmesan

Ou

Côte de Bœuf, Pomme Pont Neuf, Béarnaise (Supplément 12 Euros)
Beef rib steak, Parisian fried potatoes, Béarnaise sauce

Ou

Plat des Arts
Les arts main course

Vacherin Pêche de Vigne
Vineyard peach vacherin

Ou

Pavlova aux Fraises
Strawberry Pavlova

Mignardises

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



Plat Végétarien

Vegetarian dish