


# « La carte des Arts »

PV ttc  
Prices include VAT


## Les Entrées \*

Starters

Filet de Maquereau, Confit de Carottes au Bleu, Caramel d'Agrumes <i>Mackerel fillet, carrot confit with blue cheese, citrus caramel</i>	25.00€
Tatin de Melon aux Thym, Chèvre Frais, Caramel de Tomate <i>Melon Tatin Tart with thyme, fresh goat cheese and tomato caramel</i>	22.00€
Pastilla aux Pleurotes, Crème d'Epoise  <i>Oyster mushroom pastilla, cream of Epoisses cheese</i>	24.00 €
Carpaccio de Bœuf, Crème d'Avocat, Vierge de Courgette au Yuzu <i>Beef carpaccio, creamed avocado, courgette olive oil sauce with yuzu</i>	26.00€
Entrée des Arts <i>Les Arts starter</i>	20.00€

## Les Plats \*

Main courses

Côte de Bœuf, Pomme Pont Neuf, Béarnaise <i>Beef rib steak, Parisian fried potatoes, Béarnaise sauce</i>	40.00€
Salsa de Légumes Verts et Pistaches, Mousse Coriandre, Parmesan  <i>Green vegetable and pistachio salsa, coriander mousse, Parmesan</i>	28.00€
Dos de rascasse, Confit de Shiitakes et Coques, Crème Basilic <i>Back of scorpion fish, shiitaki and cockle confit, cream of basil</i>	32.00€
Tendron de Veau Laqué, Asperges, Oignon Nouveau, Sucrine <i>Glazed veal tendron, asparagus, new onions, sucrine lettuce</i>	31.00€
Plat des Arts <i>Les Arts main dish</i>	30.00€

## Les Desserts \*

Desserts

Sablé Framboise, Coulis de Fruits Rouge <i>Raspberry shortbread biscuit, red fruit coulis</i>	16.00€
Vacherin Pêche de Vigne <i>Vineyard peach vacherin</i>	16.00€
Pavlova aux Fraises <i>Strawberry Pavlova</i>	16.00€
Café Douceur <i>Coffee and miniature pastries</i>	15.00€

\*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

 Plat Végétarien  
Vegetarian dish