

MENU AUX SAVEURS DU PRINTEMPS

SPRING MENU 165

POUR COMMENCER

royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion au Maury "Vieilles Vignes"
Foie gras Royale, parmesan foam, emulsion of Maury "Vieilles Vignes"

••• 1st COURSE (CHOICE OF) •••

LA BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte
Beet, apple avocado duo, green mustard sorbet

LE CAVIAR IMPERIAL

sur une salade d'asperges blanche de Provence «mimosas», crème parfumée à la bergamote
Imperial Caviar, Provence white asparagus mimosa, bergamot cream

LA SAINT-JACQUES

citronnée en carpaccio, langues d'oursins et salade de racine de saisons
Scallop carpaccio, urchins, seasonal radishes salad

••• 2nd COURSE (CHOICE OF) •••

LA TRUFFE NOIRE

escortée de gnocchis à la Parisienne, au céleri fondant et croustillant de mimolette
Black truffle, "Parisian gnocchi", celeriac, mimolette tuile

LE HOMARD

accompagné d'un bouillon relevé d'hysope, légumes de printemps et artichaut violet
Poached Maine lobster, anise hyssop broth, spring vegetables, purple artichoke

LES HARICOTS COCO DE PAIMPOL

cuisinés aux coquillages, émulsion exotique au curcuma
French beans "Coco de Paimpol", shellfish, exotic turmeric flavored emulsion

••• MAIN COURSE (CHOICE OF) •••

LE BAR

sauvage de l'Atlantique aux artichauts et à la truffe
Wild Atlantic black bass, artichoke, black truffle

LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée, pomme purée
Caramelized free-range quail, foie gras, potato purée

LA CANETTE

laquée aux épices, navet long confit au parfum d'Arabica, orange sanguine
Spiced Long Island duck, turnip confit with Arabica coffee infusion, blood orange

••• DESSERT (CHOICE OF) •••

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux onctueux au chocolat Guanaja, glace au chocolat blanc et émietté de biscuit Oréo
Guanaja chocolate crémeux, white chocolate ice cream, Oreo cookie crumble

LE PARFAIT AU NOUGAT

à la meringue légèrement dorée et son cœur de citron confit
Nougat mousse, toasted meringue, lemon confit, caramelized nuts

LA CAROTTE

gâteau à la carotte, crème Chantilly et sorbet à la noix de coco
Carrot cake, cream cheese Chantilly, coconut sorbet