

MENU AUX SAVEURS DU PRINTEMPS

SPRING MENU 165

COCKTAIL PAIRING 65

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 blanches de Provence « mimosa », 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) •••

LES GIROLLES

escortées de gnocchis à la Parisienne, cresson sauvage et oignon nouveau, croustillant de mimolette
Chanterelle, « Parisian gnocchi », watercress jus, spring onion, 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 PETITS POIS

en fin velouté légèrement parfumé à la menthe « Nepitella », petit soufflé au Comté
Sweet pea velouté, mint infusion, comte soufflé

••• MAIN COURSE (CHOICE OF) •••

LE CABILLAUD

au caviar, jeune poireau et sauce Champagne
Icelandic cod, caviar, baby leek, Champagne sauce

LA CAILLE

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

LA CANETTE

laquée aux épices, pêche en aigre-doux au parfum de verveine et «garbanzo» étuvé
Spiced Long Island duck, peach "aigre-doux", lemon verbena, green garbanzo beans

••• 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 coeur 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