

COLLECTION HIVER 2016
Winter collection 2016



MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

59 EUROS

- POUR COMMENCER / TASTER -

L'amuse-bouche du Chef / The Chef's appetizer

- ENTREE / STARTER -

Les noix de Saint-Jacques / Scallops

Servies en carpaccio, crémeux de tarama au citron vert, écume pomme verte,
trévises à l'huile de pistache.

*Served Carpaccio style, creamy tarama with lime, green apple froth,
radicchio with pistachio oil.*

- PLAT / MAIN COURSE -

La pintade / Guinea Fowl

Suprême rôti aux noix, céleri à la vanille,
sucrines et choux de Bruxelles étuvés, betterave Chioggia.

*Roasted supreme with walnuts, vanilla celery,
sucinine lettuce and steamed Brussel sprouts, Chioggia beets.*

- DESSERT / DESSERT -

Le chocolat / Chocolate

Rencontre du chocolat Jivara et du mojito, biscuit caramel brownies,
sucre pétillant à la menthe glaciale.

*Mixture of Jivara chocolate and Mojito, caramel brownie biscuit,
fizzy minted sugar.*

Tarifs nets TTC / Net prices VAT included