

Semaine de l'Excellence Sans Gluten



Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse.
Prices are mentioned in Euro, including current legal VAT and service.

ENTRÉES

Tataki de bœuf, pickles d'oignons rouges, mousse d'avocat grillé au sésame, mayonnaise au wasabi

Beef tataki, pickled red onions, grilled avocado mousse with sesame, wasabi mayonnaise

(Allergens: egg, sesame, soy, mustard, sulfites, peanuts)

Ceviche de cabillaud, pickles de légumes, crème yuzu, vinaigrette à la pomme Granny Smith

Cod ceviche, pickled vegetables, yuzu cream, Granny Smith apple vinaigrette

(Allergens: fish, lactose, mustard, sulfites)

PLATS

Filet de bar, sauce vierge, purée de pommes de terre aux olives taggiasche, artichauts poivrade

Sea bass fillet, sauce vierge, mashed potatoes with Taggiasca olives, baby artichokes

(Allergens: fish, lactose)

Suprême de volaille cuit basse température, millefeuille de pommes de terre, asperges vertes, crème d'ail noir

Low-temperature cooked chicken breast supreme, potato mille-feuille, green asparagus, black garlic cream

(Allergens: lactose, celery)

DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille

Warm chocolate cake, custard cream, vanilla ice cream

Allergens: egg, lactose, tree nuts (almond)

Charlotte aux fraises

Strawberry charlotte

Allergens: egg, lactose

Suggestion de menu en 3 services, à choisir parmi les plats proposés (hors boissons) – 62

3-course suggestion, to be selected from the dishes

(Excluding beverages) - 62