

Menu

MENU AUTOUR DU PRODUIT LE CHAMPIGNON AROUND THE PRODUCT MENU THE MUSHROOM

69 €

Caviar de champignons truffé, Espuma de poitrine fumée, pesto végétal
Truffled mushroom caviar, smoked pork belly foam, green pesto

Royale de champignons, noisettes torréfiées, esprit d'une persillade
Mushroom custard, hazelnut roasted, chopped parsley and garlic

Filet de lieu jaune cuit sur la peau, mousseline de choux fleurs, girolles fraîches, jus de volaille au jambon Ibérique
Pollack filet cooked on the skin, cauliflower mousseline, fresh girolles, poultry and Iberian ham jus

Paleron de bœuf braisé comme un Bourguignon, pleurotes aux herbes fraîches, châtaignes confites, croustillant de pain
Braised chuck as a Bourguignon, oyster mushroom with fresh herbs, confit chestnuts, crispy bread

Poires pochées aux épices et cannelle, crémeux chocolat noir 72%, chantilly à la truffe, crème glacée truffée, chips de champignons
Poached pear with spices and cinnamon, creamy black chocolate 72%, truffle whipped cream, truffled ice cream, mushroom chips

Menus servis pour l'ensemble de la table. Prix nets, taxes et service compris.
N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.
*Menus served for all the table. Net prices, taxes and service included.
Do not hesitate to ask us for the allergens list.*

