

MENU

AU RYTHME DES SAISONS

PÉTONCLES DUBARRY À LA TRUFFE 🍄

MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR À LA TRUFFE RÉHAUSSÉE
DE SAINT-JACQUES CITRONNÉES

DUBARRY SCALLOPS WITH TRUFFLE, MOUSSELINE OF CAULIFLOWER
WITH TRUFFLE AND CITRUSY SCALLOPS

OU

RAVIOLES DE ROMAN AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

PETITES RAVIOLES DE ROMAN ET CERNEAUX DE NOIX SURPLOMBÉES
DE MAGRET FUMÉ ET JUS DE CANARD

ROMAN RAVIOLI AND WALNUT TOPPED WITH SMOKED
DUCK BREAST AND DUCK JUICE



CABILLAUD AUX ÉCREVISSE

DOS DE CABILLAUD POCHÉ ACCOMPAGNÉ D'UNE MOUSSELINE
DE CÉLÉRI ET PETITES QUENELLES SURPLOMBÉ D'ÉCREVISSES ET VIN JAUNE

POACHED COD FILLET WITH CELERIAC MOUSSELINE AND SMALL QUENELLES, TOPPED
WITH CRAYFISH AND YELLOW WINE

OU

FILET DE BŒUF WELLINGTON (POUR 2 CONVIVES)

FILET DE BŒUF CUIT EN FEUILLETAGE ET FOIE GRAS,
REHAUSSÉ DE TÉTRAGONE À LA TRUFFE ET MOUSSELINE DE POMME DE TERRE RATTE
FILLET OF BEEF COOKED IN PUFF PASTRY AND FOIE GRAS, ENHANCED WITH TRUFFLE
TETRAGON AND POTATO MOUSSELINE



L'INCONTOURNABLE SOUFFLÉ CHAUD À LA FIGUE ET MIEL 🍯🌿

CONTOURNABLE SOUFFLÉ CHAUD À LA FIGUE ET MIEL
SOUFFLÉ CHAUD À LA FIGUE ET CŒUR COULANT AU CHOCOLAT BLANC,
ACCOMPAGNÉ DE SA CRÈME GLACÉE AU MIEL DE GUARRIGUE
FIG SOUFFLÉ WITH WARM WHITE CHOCOLATE, HONEY ICE CREAM

OU

PARIS-BREST À LA NOISETTE 🌿

PETITS CHOUX GARNIS D'UN PRALINÉ À LA NOISETTE SUIVIS
D'UNE CRÈME ANGLAISE CITRONNÉE

PARIS-BREST, CHOUX PASTRY TOPPED WITH HAZELNUT PRALINE FOLLOWED
BY A CITRUSY ENGLISH SAUCE

65 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

65 € PER PERSON, DRINK NOT INCLUDED



LA VILLA BLEUE
By Nicolas Descherchi