

SARAH BERNHARDT OU CURNONSKY ?

Tartare de saint jacques, pommes acidulées et baies roses

~

Saint Pierre poêlé à la grenobloise, gourmandises de céleri et jus de saint pierre.

et/ou

Filet de bœuf* « Diplomate », Recette de M. Sicart, quenelle de volaille, oignon blanc et pomme de terre rôtie au thym.

~

Sélection de fromages affinés de la Maison Jean d'Alos (supplément 6 euros)

~

Déclinaison Yuzu mandarine et Chocolat noisette Gianduja

SARAH BERNHARDT 3 plats	65 EUROS
Accords Mets et Vins (8cl)	36 EUROS
Eau minérale et café	6 EUROS

CURNONSKY 4 plats	85 EUROS
Accords Mets et Vins (8cl)	46 EUROS
Eau minérale et café	6 EUROS

Le menu Curnonsky doit être choisi par l'ensemble de la table

**Viande bovine d'origine française*



ALPHONSE XIII

Gelée, mousse et chips de poireaux, huître « Utah Beach » crue & cuite.

~

Foie Gras mi- cuit, poire à la cardamome, gelée molette de Verjus

~

Saint Jacques snackées, crème de Haddock et mousseline de chou-fleur.

~

Filet de turbot façon blanquette de poisson, coco et coquillages

~

Pigeon de Brannens fumé au foin, jus corsé, déclinaison de butternut et gingembre

~

Sélection de fromages affinés de la Maison Jean d'Alos (supplément 6 euros)

~

Entremets passion safran, coulis mangue, noix de coco et sésame noir

ALPHONSE XIII 6 plats	95 EUROS
Accords Mets et Vins (8cl)	56 EUROS
Eau minérale et café	6 EUROS

Le menu Alphonse XIII doit être choisi par l'ensemble de la table