

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,
et oignon blanc, pomme de terre rôtie au thym.

~

Fromage selon l'inspiration du Chef

~

Déclinaison Yuzu mandarine et Chocolat noisette Gianduja

SARAH BERNHARDT 4 plats

69 EUROS

Accords Mets et Vins (8cl)

39 EUROS

CURNONSKY 5 plats

89 EUROS

Accords Mets et Vins (8cl)

49 EUROS

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

*Viande bovine d'origine française

**Chariot de fromages affinés de la Maison Jean d'Alos (supplément) 8 EUROS

ALPHONSE XIII

Gelée, croustillant de poireaux, huître « Utah Beach » crue & cuite et crème onctueuse

~

Foie Gras mi- cuit, déclinaison de betteraves, marinade au jus de pamplemousse rose

~

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

~

Filet de turbot façon blanquette de poisson, coco et coquillages

~

Pigeon de Brannens fumé au foin, jus corsé, duo d'asperges, douceurs d'ail des ours

~

Fromage selon l'inspiration du Chef

~

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

ALPHONSE XIII 7 plats

99 EUROS

Accords Mets et Vins (8cl)

59 EUROS

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

**Chariot de fromages affinés de la Maison Jean d'Alos (supplément)

8 EUROS

LES PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGENES