

MENU DÉCOUVERTE

80 Euros excluding drinks

THE GOLDEN BEETROOT

Fresh Cheese, Dill



THE TROUT OF THE SANGE

Confit, Celeriac, Walnuts



THE BEEF

Aguachile with Yuzu, Crispy Onion



THE SOLOGNE WILD BOAR

Autumn Mole, Roasted Figs



PARIS-BREST

Piedmont Almonds, Hazelnuts



MENU DÉGUSTATION

99 Euros excluding drinks

THE "GILLARDEAU" OYSTER

Yuzu, Clementine Vinegar



THE DUCK FOIE GRAS

Poached in corn juice, Atol Nixtamalized



THE GOLDEN BEETROOT

Fresh Cheese, Dill



THE LEAN LINE

Grilled "Zarandeado", Papantla Vanilla Salsify



THE PIGEON OF GÂTINAIS

Baked with Pine Cone Charcoal, Butternut



MANJARI' CHOCOLATE DACQUOISE

In honour of Philippe Dépée

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE U.E. & G.B.

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

TVA 10% comprise. Prix Nets. Service Compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Ces menus doivent être pris pour l'ensemble de la table.