

E n Menu



R etour de la P rairie Arcadienne

35 E uro

*Menu du marché composé d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert au soin du chef,
S ervi du lundi au vendredi au déjeuner uniquement*



P romenade dans les J ardens

48 E uro

L a M ise en B ouche

S elon l'inspiration du chef



L e T ourteau

E n Cannelloni, Mangue et Avocat



L a L otte

E n «Waterzoi », B ouillon de Poule au Curry L éger

L a V olaille

L e S uprême R ôtie, sa Cuisse en Pot en F eu



L a S élection de la « F romagerie B ordier » en chariot



L es A grumes

L es S egments et Meringue

Ou

L e C afé

E n S uperposition, B ailey's et Crumble

N os viandes bovines sont certifiées N ées, E levées et Abattues en F rance

Prix N ets, taxes et services inclus



Le Philosophe

60 Euro

La Mise en Bouche

Selon l'inspiration du chef



Le Foie Gras

En Cylindre, Cuit Poêlé et Servi Froid

Ou

Le Cèpe

En Rizotto et Langoustines



Le Thon

En Croustillant au Jambon de Bigorre, Tian de Blettes

Ou

Le Veau

En Pakutchina, Galettes de Pommes de Terre



La Sélection de la « Fromagerie Bordier » en chariot



La Poire

En Macaron Caramel et Chocolat, Cœur Coulant

Ou

Le Chocolat

En Sphère, Mousseline Passion



Changement de plat

Supplément au prix du menu en cas de choix d'une entrée à la carte :

5 Euro

Supplément au prix du menu en cas de choix d'un plat principal à la carte :

8 Euro



S iècle des *L* umières

85 E uro

U ne *D*égustation en 7 services

*L*e Chef de Cuisine vous propose une découverte de sa cuisine.

2 personnes minimum.



*P*etit *G*ourmet

25 E uro

J usqu'à 12 ans, sous forme de petites portions, une entrée, un plat principal, un dessert selon le choix du chef

N ous informons notre aimable clientèle que les salons du restaurant sont non-fumeurs. *L* es salons *H* enri *IV*, *B* ugatti et *F* ranklin vous accueillent pour apprécier les volutes d'une cigarette ou d'un cigare au moment d'un café ou d'un digestif.

D ans un souci de qualité, nous vous demandons un choix unique de menu à partir d'une table de 8 convives

N icolas *M*outon - Chef de Cuisine -
E spoir Chef de l'Année 2007

C édric *D* elvard - Chef *P*âtissier