

**LE « TRENTE-SIX »**  
LUNCH AND DINNER  
**À LA CARTE**

**LE « SAINT HONRÉ »**

5 STEPS  
89 €

AMUSE BOUCHE

\*\*\*

2 APETIZERS

\*\*\*

2 MAIN COURSES

\*\*\*

1 DESSERT

**LE « PLACE DES VICTOIRES »**

7 STEPS  
109 €

1 SIGNATURE COCKTAIL

\*\*\*

AMUSE BOUCHE

\*\*\*

3 APETIZERS

\*\*\*

2 MAIN COURSES

\*\*\*

CHEESE

\*\*\*

1 DESSERT

**WINE PAIRING**

MENU 5 STEPS: 49 €

MENU 7 STEPS: 69 €

**CHOU-FLEUR DE FLORA**

Roasted cauliflower, tahini , sesame in various textures

15 €

**LA COQUILLE DE COMPOSTELLE**

Scallops, pan fried foie gras, oranges, orange blossom , pecan nuts

18 €

**HORIATIKI D'HIVER**

Beetroot veil, ricotta, olive ice cream, feta emulsion, cumin and charcoal crumble

17 €

**ART FLORENTIN(E)**

Brioche of hawaidje, ghormeh Sabzi, sauce Mornay with halloumi, poached egg

16 €

\*\*\*\*\*

**JE VOUS LAISSE POIREAUTER**

Pithiviers of leek, seaweed, spinach, sumac

21 €

**TURBOT EN MA(R)CHE**

Turbot, lamb's lettuce, eryngi, squid ink béarnaise, cockle clam, Aleppo pepper

30€

**SAYADIYAH DE MAIGRE**

Burnt onion rice, crispy stone bass, dugléré sauce, arak

27€

**VEAU A LA BOURGUIGNON-TALE**

Filet of veal, bourguignon veggies, date molasses, bourguignon sauce

31€

**LE CANARD CANCANE LA TRUFFE**

Duck breast, golden turnip, truffle sauce, condiment of garlic/zaatar

28€

\*\*\*\*\*

**COMTÉ SUR MON RIZ**

Rice pudding with comté, cinnamon/tonka, comté cream , puffed rice, pomegranate

13 €

**POULET MOUSSÉ**

Gianduja chocolate mousse, salted butter caramel , 3 textures of chickpeas

16 €

**CAFÉ DANS LA FÔRET**

Deconstructed forêt noir , white chocolate /cardamom, sponge cake, crumble coffee

14 €

**IN A CITRUS RELATIONSHIP**

Bergamot and vanilla , rose water, pistachio oil

15 €