

LE « TRENTE-SIX »  
MIDI ET SOIR  
CHOIX À LA CARTE

LE « SAINT HONORÉ »

EN 5 TEMPS  
89 €

AMUSE BOUCHE

\*\*\*

2 ENTRÉES

\*\*\*

2 PLATS

\*\*\*

1 DESSERT

LE « PLACE DES VICTOIRES »

EN 7 TEMPS  
109 €

1 COCKTAIL SIGNATURE

\*\*\*

AMUSE BOUCHE

\*\*\*

3 ENTRÉES

\*\*\*

2 PLATS

\*\*\*

FROMAGE

\*\*\*

1 DESSERT

ACCORD METS/VINS

MENU 5 TEMPS : 49 €

MENU 7 TEMPS : 69 €

CHOU-FLEUR DE FLORA

Chou-fleur rôti, tahini et sésame en plusieurs façons

15 €

LA COQUILLE DE COMPOSTELLE

Saint-Jacques, foie gras poêlé, orange, fleur d'oranger, noix de pécan

18 €

HORIATIKI D'HIVER

Voile betterave, ricotta, glace olive, émulsion feta, crumble cumin et charbon

17 €

ART FLORENTIN(E)

Brioche au hawaïdje, ghormeh Sabzi, sauce Mornay au halloumi, œuf poché

16 €

\*\*\*\*\*

JE VOUS LAISSE POIREAUTER

Pithiviers de poireaux, algues, épinard, sumac

21 €

TURBOT EN MA(R)CHE

Turbot, mâche, eryngi, béarnaise à la seiche, amande de terre et de mer, piment d'alep

30€

SAYADIYAH DE MAIGRE

Riz d'oignon brûlé, maigre croustillant, sauce dugléré, arak

27€

VEAU A LA BOURGUIGNON-TALE

Filet de veau et ses légumes, mélasse de dattes, sauce bourguignonne

31€

LE CANARD CANCANE LA TRUFFE

Magret de canard, navet boule d'or, sauce truffe, condiment ail/zaatar

28€

\*\*\*\*\*

COMTÉ SUR MON RIZ

Riz au lait au comté, cannelle/tonka, crémeux comté, riz soufflé, grenade

13 €

POULET MOUSSÉ

Mousse chocolat Gianduja, caramel "beurre" salé, pois chiche en 3 textures

16 €

CAFÉ DANS LA FÔRET

Forêt noir déstructurée, chocolat blanc/cardamome, sponge cake, crumble café

14 €

IN A CITRUS RELATIONSHIP

Entremet bergamote vanille, eau de rose, huile pistache

15 €