

Artémis*

Amuse-bouche

CRÈME D'OEUF AUX MORILLES ET CAPPUCCINO CORSÉ
EGG CREAM WITH MORELS AND CAPPUCCINO

Entrées

NOIX DE SAINT-JACQUES MARINÉES ET TRILOGIE DE
CHOUX FLEURS FONDANTS ET CROQUANTS, HUILE
INFUSÉE DE CURRY ET ANETH
MARINATED SCALLOPS AND TRILOGY OF
CAULIFLOWERS, CURRY AND DILL INFUSED OIL

Plat principal

VEAU RÔTI AU SAUTOIR, CROUSTILLANT D'UN GRATIN À
LA TRUFFE, RACINES DIVERSES GLACÉES AU JUS
ROASTED VEAL, TRUFFLE GRATIN, GLAZED ROOTS

Dessert

SURPRISE DU CHEF
CHEF'S SURPRISE

*CONTIENT DE LA VIANDE ET DU POISSON/CONTAINS MEAT AND FISH

Déméter

Amuse-bouche

CRÈME D'OEUF AUX MORILLES ET CAPPUCCINO CORSÉ
EGG CREAM WITH MORELS AND CAPPUCCINO

Entrées

VARIATION DE TEXTURES ET COULEURS AUTOUR DE LA
BETTERAVE, ARLETTE CROUSTILLANTE À L'AIL NOIR,
POIVRE TIMUT ET ÉMULSION AU GRAIN DE CAFÉ
VARIATIONS AROUND THE BEETROOT, CRUNCHY BLACK
GARLIC ARLETTE, TIMUT PEPPER AND COFFEE BEAN
EMULSION

Plat principal

RISOTTO DE FREGOLA SARDA AUX CHANTERELLE,
BOLET, CÈPES ET ÉCLAT DE NOISETTES, NUAGE D'AIL
CONFIT ET THYM
RISOTTO OF FREGOLA SARDA WITH MUSHROOMS AND
HAZELNUTS, CLOUD OF GARLIC CONFIT SEASONED WITH
WITH THYME

Dessert

SURPRISE DU CHEF
CHEF'S SURPRISE