

EXEMPLE OF MENU

STARTER

Burratina crémeuse, déclinaison de tomates anciennes, focaccia à l'huile d'olive, pétales de basilic

- Creamy burratina, heirloom tomato medley, olive oil focaccia, basil petals
- Burratina cremosa, variedades antiguas de tomate, focaccia con aceite de oliva, pétalos de albahaca

MAIN DISH

Suprême de volaille jaune, gratin provençal, compotée de tomates cerises

- Free-range yellow chicken supreme, Provençal vegetable gratin, cherry tomato compote
- Suprema de pollo amarillo, gratinado provenzal, compota de tomates cherry

ou / or

Filet de bar vapeur, crémeux d'épeautre, émulsion de crustacés

- Steamed sea bass fillet, creamy spelt, shellfish emulsion
- Filete de lubina al vapor, cremoso de espelta, emulsión de crustáceos

ou / or

Pièce de bœuf au grill, soufflé de pommes de terre, crémeux de petits pois, sauce morilles (+10€)

- Grilled beef cut, potato soufflé, creamy peas, morel sauce (+€10)
- Filete de res a la parrilla, suflé de patatas, cremoso de guisantes, salsa de colmenillas (+10€)

DESSERT

L'Instant by Paris Seine (rocher tout chocolat, cheesecake aux fruits rouges)

- "L'Instant" by Paris Seine (all-chocolate rocher, red berry cheesecake)
- "L'Instant" by Paris Seine (rocher de chocolate, cheesecake de frutos rojos)

CHEESE

Sélection de fromages affinés (+8€) (Comté, Saint-Nectaire, tomme de chèvre)

- Selection of aged cheeses (+€8) (Comté, Saint-Nectaire, goat's milk tomme)
- Selección de quesos afinados (+8€) (Comté, Saint-Nectaire, tomme de cabra)

DRINKS* (depending on the option chosen)

Coffee or Tea at the end of your meal

VEGETARIAN MENU

STARTER

Tarte printanière aux asperges vertes

- Light spring tart with green asparagus
- Tarta fina de primavera con espárragos verdes

MAIN DISH

Légumes du soleil en cocotte, parfums de Provence

- Sun-ripened vegetables in a casserole, with Provençal flavors
- Verduras del sol en cocotte, aromas de Provenza

DESSERT

Douceur de fraises, crumble à la pistache

- Strawberry dessert, pistachio crumble
- Delicia de fresas, crumble de pistacho

CHILDREN'S MENU

STARTER

Mille-feuille aux parfums d'Italie

- Italian-flavored mille-feuille
- Milhojas con aromas de Italia

MAIN DISH

Suprême de volaille, petit gratin méditerranéen

- Chicken suprême with Mediterranean gratin
- Suprema de pollo, gratinado mediterráneo

DESSERT

Dame Eiffel, coulis de fruits rouges

- *Lady Eiffel with red berry coulis*
- *Dama Eiffel con coulis de frutos rojos*