

## DESSERTS

Assiette de fromage

Cheese plate

16

Les agrumes

Citrus fruits

17

Soufflé au chocolat grand cru, crème glacée au café d'Inde

Grand cru chocolate soufflé, Indian coffee ice cream

18

Noisette

Hazelnut

17

# LES AILES

# ENTRÉES

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Pâté en croûte, foie gras & ris de veau, pickles de légumes                         | 30  |
| Pâté en croute, foie gras and veal sweetbreads, vegetable pickles                   |     |
| Carotte entière confite au thym, vinaigrette tiède au citron noir d'Iran 🍃          | 20  |
| Whole carrot confit with thyme, warm Iranian black lemon vinaigrette                |     |
| Terrine de foie gras, confiture d'oignons                                           | 34  |
| Foie gras terrine, onion confit                                                     |     |
| Crudo de Saint Jacques, Mostarda di Cremona en vinaigrette et œufs de brochet fumés | 32  |
| Scallop crudo, Mostarda di Cremona vinaigrette and smoked pike roe                  |     |
| Araignée de mer, crème de fenouil et espuma Aloé Vera                               | 34  |
| Spider crab, fennel cream and aloe vera espuma                                      |     |
| Menu dégustation en 5 temps                                                         | 110 |
| 5-course tasting menu                                                               |     |

🍃 Offre végétarienne / Veggie option

Tous nos prix sont indiqués en Euros. Service compris, Prix TTC. Origine des viandes : France. La liste des allergènes est disponible sur demande.  
All our prices are indicated in euros. Service included – Price includes all taxes. Origin of meat: France. Allergen list available on request.

# PLATS

|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ris de veau glacé au jus, chou fleurs au sésame noir et fève de Tonka                      | 56        |
| Veal sweetbreads glazed with jus, cauliflower with black sesame and tonka bean             |           |
| Belle sole meunière à partager, purée de rattes à la truffe noire                          | 75 / PERS |
| Whole Dover sole meunière to share, ratte potato purée with black truffle                  |           |
| Gâteau de chou, échalotes braisées et butternut fondant, orange réduite et jus d'oignons 🍃 | 30        |
| Cabbage cake, braised shallots and melting butternut squash, reduced orange and onion jus  |           |
| Volaille au foie gras, carottes toupies et son jus                                         | 45        |
| Les cuisses dans un bouillon d'hiver truffé                                                |           |
| Poultry with foie gras, carrots and its jus                                                |           |
| Legs served in a winter truffle broth                                                      |           |
| Bar confit, salsifis au beurre noisette et bourride aux câpres                             | 48        |
| Confit sea bass, salsify with brown butter and bourride with capers                        |           |
| Risoni à la truffe noire, écume de vieux parmesan 🍃                                        | 36        |
| Risoni with black truffle, aged Parmesan foam                                              |           |