

RHÔNE EN SCÈNE
4 SÉQUENCES

120 €

Disponible les midis, du jeudi et vendredi, hors week-end et jours fériés.

LA SAINT-JACQUES DE NORMANDIE
en carpaccio
crème glacée au géranium rosat, saké, yuzu

LE PANAI
confit, pommes reine des Reinettes
ail noir et bière blanche
sabayon tiède au sobacha et à l'aneth

LE MAQUEREAU DE PETITS BÂTEAUX
laqué au barbecue
moules et poireaux, algues marines et thé matcha

ou

LA SELLE D'AGNEAU DE L'AVEYRON
imprégnée au Rooibos et *kororima*
bonbon de blette, brousse de brebis, olives noires et moutarde

LE MONT-BLANC
châtaigne, yuzu et whisky, baie des Bataks

LE FROMAGE CUISINÉ
vieux comté 24 mois A.O.P, servi tiède
poire, baie de verveine et vanille de Madagascar
(supplément de 16€)

LA DAME DE PIC

PARIS

RHÔNE EN SCÈNE
5 SÉQUENCES

159 €

Disponible du jeudi au dimanche, au déjeuner et dîner.

LA SAINT-JACQUES DE NORMANDIE
en carpaccio
crème glacée au géranium rosat, saké, yuzu

LES BERLINGOTS@ASP
camembert de Normandie A.O.P., topinambours rôtis
consommé lié café Mariposa et carvi

LE MAQUEREAU DE PETITS BÂTEAUX
laqué au barbecue
moules et poireaux, algues marines et thé matcha

LA SELLE D'AGNEAU DE L'AVEYRON
imprégnée au Rooibos et *kororima*
bonbon de blette, brousse de brebis, olives noires et moutarde

LE FROMAGE CUISINÉ
vieux comté 24 mois A.O.P, servi tiède
poire, baie de verveine et vanille de Madagascar
(supplément de 16€)

LA TARTE SOUFFLÉ
chocolat Vanuatu 66%
vanille de Papouasie, rhum des Philippines

ou

LE MONT-BLANC
châtaigne, yuzu et whisky, baie des Bataks

RHÔNE EN SCÈNE
7 SÉQUENCES

195 €

Disponible du jeudi au dimanche, au déjeuner et dîner.

LA SAINT-JACQUES DE NORMANDIE
en carpaccio
crème glacée au géranium rosat, saké, yuzu

LES BERLINGOTS@ASP
camembert de Normandie A.O.P., topinambours rôtis
consommé lié café Mariposa et carvi

LE PANAI
confit, pommes reine des Reinettes
ail noir et bière blanche
sabayon tiède au sobacha et à l'aneth

LE MAQUEREAU DE PETITS BÂTEAUX
laqué au barbecue
moules et poireaux, algues marines et thé matcha

LA SELLE D'AGNEAU DE L'AVEYRON
imprégnée au Rooibos et *kororima*
bonbon de blette, brousse de brebis, olives noires et moutarde

LE FROMAGE CUISINÉ
vieux comté 24 mois A.O.P, servi tiède
poire, baie de verveine et vanille de Madagascar

LA TARTE SOUFFLÉ
chocolat Vanuatu 66%
vanille de Papouasie, rhum des Philippines

ou

LE MONT-BLANC
châtaigne, yuzu et whisky, baie des Bataks

ou

LE MILLEFEUILLE BLANC ORIGINAL
vanille de Madagascar
jasmin et poivre de Voatsiperifery