

Marc Dach vous propose au dîner

ENTRÉES

Consommé Clair d'Ailes de Volaille Fermière et Fines Herbes Cappelletti au Fromage et Citron	30 €
Ravioles aux Champignons d'Hiver, Sauce Crèmeuse au Tabac de Cuisine Asperges Vertes, Févettes et Cerfeuil	29 €
Marbré de Foie Gras de Canard Truffé, Pain de Campagne Grillé Coeur d'Artichaut, Céleri-Rave et Pomme Fruit	36 €
Loup de Mer Cru en Marinade, Caviar et Blinis au Sarrasin Lait Fumé aux Pistils de Safran et Aneth	42 €

POISSONS

Homard Bleu et Noix de Saint-Jacques Cuites dans leur Coquille Perles de Légumes, Beurre au Vert Jus de Pommes Acidulées	58 €
Sole Côtière aux Palourdes, Nage au Vin de Sancerre et Basilic Tagliatelles à l'Huile d'Olive Noire et Pétales de Tomates Rôties	64 €
Turbot Sauvage Grillé, Croquettes aux Crevettes Grises, Jus de Poulet Crèmeux de Panais, Poireau Fondant et Betterave Chioggia	68 €

VIANDES

DE NOS RÉGIONS FRANÇAISES

Poitrine de Poularde de Bresse " Demi-Deuil " à la Truffe Noire Sauce Suprême et Légumes Fondants de Cuisson	64 €
Filet de Boeuf du Limousin Poêlé, Échalotes Vineuses et Poivre Cubèbe Potimarron, Endive et Chou-Rave	58 €
Crépinette de Pieds de Porc, Sauce Périgueux Lentilles Vertes du Puy et Lard Paysan	60 €
SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET D'AILLEURS	22 €

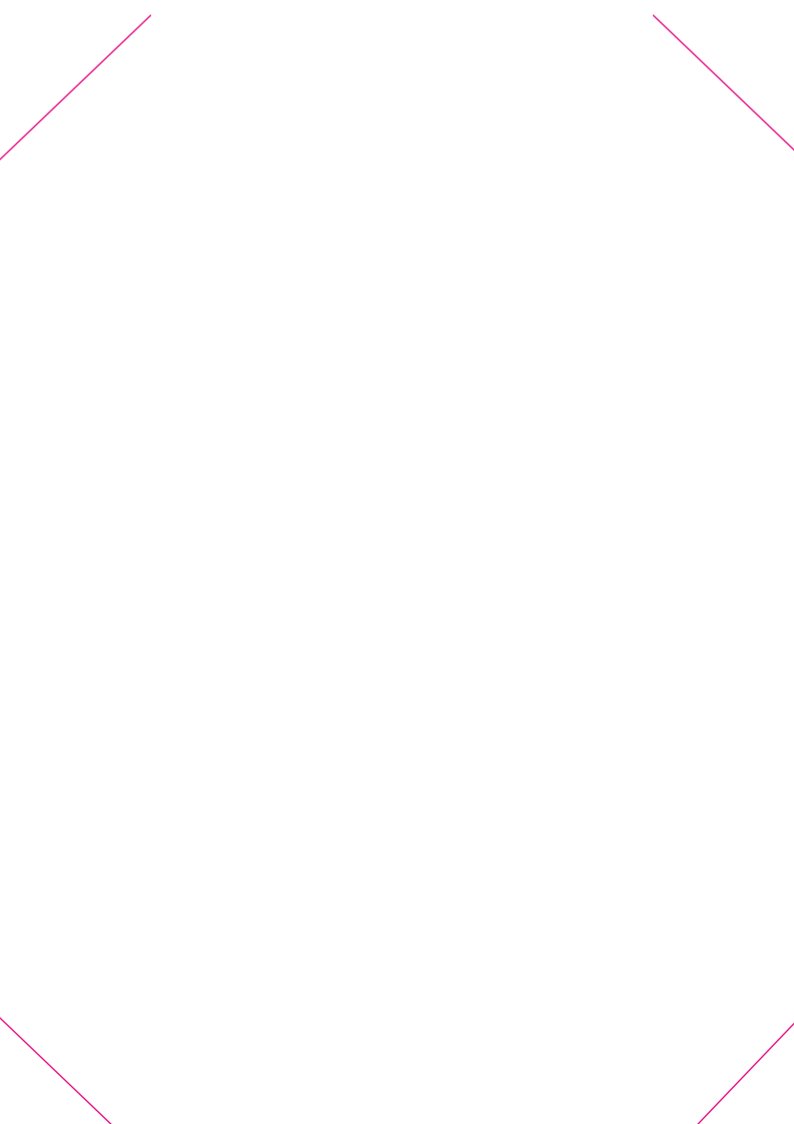
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer à la carte

DOUCEURS

Pompon de Framboises Fraîches, Crème Mascarpone Vanillée Chocolat Blanc, Sorbet à la Fève de Tonka	22 €
Chocolat " Grand Cru 70 % " Praliné Croustillant, Noisettes Caramélisées Glace Chocolat, Sauce Cacao	22 €
Soufflé Chaud au Grand Marnier, Glace à la Mandarine Impériale Salade de Mandarine aux Zestes Confits (20 mn d'attente)	22 €
Chariot de Desserts	22 €

*"Afin d'éviter toute attente, nous vous conseillons
de choisir votre dessert en début de repas"*

MENU GOURMAND



Nous vous accueillons tous les jours de 19h30 à 22 heures

Gourmand dinner carte by Marc Dach

STARTERS

Clear Broth of Free Range Chicken Wings and Herbs Cappelletti of Cheese and Lemon	30 €
Ravioles of Seasonal Mushroom, Creamy Sauce Green Asparagus, Broad Bean and Chervil	29 €
Marble Terrine of Duck Foie Gras in Truffle, Toasted Countryside Bread Artichoke Heart, Celeriac and Apple	36 €
Marinated Raw Sea Bass, Caviar and Buckwheat Blinis Smoked Milk in Saffron and Dill	42 €

FISHES

French Blue Lobster and Scallops Cooked in their Shell Stir Fry Vegetable, Butter Sauce of Delicate Acidity Apple Jus	58 €
Coast Sole Fillet and Clams Served in Sancerre White Wine Sauce and Basil Tagliatelles in Black Olive Oil, Roast Tomato Petal	64 €
Grilled Wild Turbot Fillet, Shrimp Croquette, Chicken Jus Creamy Parsnip, Soft Leek and Chioggia Beet	68 €

REGIONAL FRENCH MEATS

« Bresse » Chicken Breast “Demi-Deuil“ in Black Truffle Creamy Chicken Sauce, Delicate Soft Vegetable	64 €
Pan Fried Limousin Beef Fillet, Shallot in Red Wine and Piper Cubeba Pumpkin, Endive and Kolhrabi	58 €
Confit Pig's Trotter Crépinette, Périgueux Sauce Green Lentils from the Puy and Bacon	60 €

SELECTION OF FINE CHEESE FROM THE TROLLEY	22 €
---	------

As we insist on the freshest ingredients, certain dishes may not be available

SWEETNESS

Fresh Raspberries Pom-Pom, Marcarpone Cream in Vanilla White Chocolate, Tonka Bean Sorbet	22 €
Bitter Chocolate “Grand Cru 70%”, Crispy Praline, Caramelized Hazelnut Chocolate Ice Cream, Cocoa Sauce	22 €
Warm Grand Marnier Soufflé, Imperial Mandarin Ice Cream Mandarin Salad in Confit Zest <i>(20 mn waiting)</i>	22 €
Selection of Dessert from the Trolley	22 €

*“In order to avoid any delays, we suggest that
you choose your dessert in advance”*

THE GOURMAND SET MENU



We welcome you every day from 7.30 pm to 10.00 pm