

EST. MMXIII

PLÉTHORE ET BALTHAZAR

MENU SAINT SYLVESTRE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 85€

ENTRÉES

Terrine de foie gras poire et ail noir – condiment artichaut

Foie gras terrine with pear & black garlic — artichoke relish

Une demi-douzaine d'huîtres : granny, ponzu; échalotes, mandarine; pain grillé, citron

Half-dozen oysters Granny Smith & ponzu Shallots & mandarin Grilled bread & lemon

Oeuf mollet pané à la panko, aligot à la truffe – jus végétal

Panko-crumbed soft-boiled egg, truffled aligot — vegetable jus

•

PLATS

Vol au vent de canard confit, légumes glacés, sauce au poivre – purée de pomme de terre

Duck confit vol-au-vent, glazed vegetables, pepper sauce — mashed potatoes

Filet de boeuf, jus de réduit à la truffe, crème de panais – croquettes de pommes de terre au vieux cheddar

Beef fillet, truffle reduction jus, parsnip cream — aged-cheddar potato croquettes

Lieu jaune en croûte d'herbes, riz au curcuma – beurre blanc gingembre et citronnelle

Herb-crusted pollock loin, turmeric rice — ginger & lemongrass beurre blanc

Linguines au homard, bisque légère crémée; fêta et yuzu

Lobster linguine, light creamy bisque — feta & yuzu

•

DESSERTS

Entremet matcha et fruits exotique – chocolat blanc

Matcha and tropical-fruit entremet — white chocolate

Finger chocolat et cacahuètes – caramel beurre salé

Chocolate & peanut finger — salted-butter caramel

Vacherin glacé, framboise et meringue – chantilly légère

Vacherin glacé — raspberry & meringue, light whipped cream

CARTE DES VINS DISPONIBLE

Wine list available