



Menu Hébé Gourmet

Entrée, plat, dessert 42€

Starter, main dish, dessert

Notre carte est conçue par nos chefs **Michel Portos**, doublement étoilé et Cuisinier de l'Année en 2012, et **Clément Courtemanche**, gagnant du prix Jeune Talent 2020 du guide Gault & Millau

Our menu is created by our chefs **Michel Portos**, a two Michelin-star chef and Chef of the Year in 2012, and **Clement Courtemanche**, winner of the award Young Talent 2020 of the guide Gault & Millau

Entrées <i>Starters</i>	Artichaut en salade, féta AOP de Lemnos, cacahuètes, raisins (végétarien) <i>Artichoke salad, certified Lemnos feta, peanuts, raisins (vegetarian)</i>
	Melon en gaspacho, menthe fumée, pignons de pin (vegan) <i>Melon gazpacho, smoked mint, pine nuts (vegan)</i>
Plats <i>Main dishes</i>	Lieu en filet rôti, huîtres, pomme de terre mitraille, beurre blanc <i>Roasted pollack fillet, oysters, walnut-sized potatoes, butter sauce</i>
	Épaule d'agneau braisée, blettes, abricots, bouillon aux épices <i>Braised lamb shoulder, chard, apricots, spices-flavored broth</i>
Desserts	Chocolat noir crémeux, praliné sésame, chantilly Jivara, glace sésame noir <i>Creamy dark chocolate, sesame praline, Jivara Chantilly, black sesame ice cream</i>
	Carrot cake, pécanes caramélisées, cream cheese, citron vert <i>Carrot cake, caramelized pecan nuts, cream cheese, lime</i>

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos serveurs / *The list of allergens is available upon request*

Prix en euros TTC et service compris / *Prices are in euros and include all taxes and service charge*