



### 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>	Carotte en salade, féta AOP de Lemnos, pamplemousse, noix de cajou (végétarien) <i>Carrot in a salad, certified Lemnos feta, grapefruit, cashew nut (vegetarian)</i>
	Courge rôtie aux épices cajun, velouté, granola (vegan) <i>Roasted squash with Cajun spices, velouté, granola (vegan)</i>
Plats <i>Main dishes</i>	Truite confite, patate douce, clémentines, épine vinette <i>Trout confit, sweet potato, clementine, barberry</i>
	Canette rôtie, purée de panais, poire brûlée, caramel soja <i>Roasted duck, parsnip puree, smoked pear, soy caramel</i>
Desserts	Chocolat noir crémeux, passion, crumble cacao, sorbet passion <i>Creamy dark chocolate, passion fruit, chocolate crumble, passion fruit sorbet</i>
	Noisette en biscuit moelleux, caramel, streusel, sorbet citron <i>Hazelnut cake, caramel, streusel, lemon sorbet</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*