



Menu Hébé Gourmet

Entrée, plat, dessert **47€**

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 Starters	Radis cru et cuit, cervelle de canut, croûtons, salade de fanes (végétarien) <i>Radish raw and cooked, cervelle de canut cheese, croutons, leaves and tops salad (vegetarian)</i>
	Tomate en salade, ail noir, gazpacho, nougatine de pignons (vegan) <i>Tomato in a salad, black garlic, gazpacho, pine nuts nougatine (vegan)</i>
Plats Main dishes	Lieu noir en tempura, pommes de terre grenaille, yaourt grec, olives de Kalamata <i>Coalfish tempura, walnut sized potatoes, Greek yoghurt, Kalamata olives</i>
	Onglet de veau grillé, houmous au citron confit, courgette marinée, chimichurri <i>Grilled veal fillet, hummus with lemon confit, marinated courgette, chimichurri</i>
Desserts	Chocolat noir en crémeux, glace cacahuète, tuiles cacao, piment d'Espelette <i>Black chocolate cream, peanut ice cream, cocoa crisps, Espelette pepper</i>
	Maïs en nuage, glace sésame noir, streusel amandes, citron vert <i>Corn in a light airy mousse, black sesame ice cream, almond streusel, 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*