



Menu Héb  Gourmet

Entrée, plat, dessert 52 

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

Poireaux vinaigrette, noisette, croûtons, pickles, consommé (vegan)
Leeks vinaigrette, hazelnut, croutons, pickles, jus (vegan)

Langue de boeuf confite, coleslaw citronné, chimichurri, chips de pomme de terre
Beef tongue confite, lemony coleslaw, chimichurri, potato chips

Plats Main dishes

Dorade grill e à la plancha, choux-fleurs, citron confit, sauce coco Vadouvan
Grilled sea bream à la plancha, cauliflower, lemon confit, coconut and Vadouvan sauce

Canette en filet rôti, purée de panais, poire br l e, caramel soja
Roasted duck fillet, parsnip puree, smoked pear, caramel of soy sauce

Desserts

Chocolat noir en cr meux, glace cacahuète, tuiles cacao, piment d'Espelette
Black chocolate cream, peanut ice cream, cocoa crisps, Espelette pepper

Pomme confite à la cannelle, labn , streusel, glace pistache
Apple confite with cinnamon, labn , streusel, pistachio ice cream

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*