

MENU DECOUVERTE

DISCOVERY MENU

L'AMUSE BOUCHE

LE BAR

en carpaccio et une salade mimosa de haricots verts frais
Sea bass carpaccio with green beans salad, 'mimosa' style and wasabi dressing

OU / OR

L'ARTICHAUT

rôti sur une purée onctueuse, voile d'un cappuccino de pois chiche au curcuma
Roasted artichoke on a thin puree, chickpeas cappuccino scented with turmeric

L'ENCORNET

et le chorizo en méli-mélo de conchiglioni à la tomate pimentée
Sauteed squid stuff in conchiglioni 'arrabiata' style and chorizo

OU / OR

LE POULET

fermier du "Projet Royal" et le foie gras dorés sur une embeurrée de lentille au lard fumé
Farmer chicken from Royal Project with foie gras, lentils and smoked bacon

LE CHOCOLAT TENDANCE

au chocolat Araguani, sorbet au cacao amer, biscuit Oréo
Araguani chocolate cremeux, dark chocolate sorbet and Oreó crumb

Tous nos pains sont faits maison par le boulanger de L'Atelier
All our breads are house made by L'Atelier's baker