

Menu Dégustation
de
Geoffrey Rembert (1 étoile Michelin)

Amuse Bouche

Pomme et émulsion de cidre

*

Autour du champignons de Paris

*

*St. Jacques poêlées, caviar,
poires et bouillon à l'oignon*

*

*Boeuf - carotte, pickles d'oignons,
espuma de dauphinois purée et sauce au vin rouge*

*

Tarte citron déstructurée

65€ p.p.

80€ p.p. (1 verre Moët et Chandon)

Menu Dégustation
by
Geoffrey Rembert (1 Michelin star)

Amuse Bouche

Μήλο brunoise με μούς από μηδίτη
Apple brunoise with mousse of cider

*

Μανιτάρια του Παρισιού σε 3 υφές
Parisian mushrooms in 3 textures

*

Τηγανιτά χτένια St. Jacques, χαβιάρι,
αχλάδι και ζωμό από κρεμμυδάκια
Fried St. Jacques scallops, caviar,
pear and sweet onion broth

*

Μοσχαράκι με καρότα, πουρέ πατάτας dauphinois,
κρεμμυδάκια τουρσί και σάλτσα κρασιού
Beef with carrots, dauphinois potato purée,
pickled onions and red wine sauce

*

Αποδομημένο lemon pie
Destructured lemon pie

65€ p.p.

80€ p.p. (1 glass Moët et Chandon)