



LE COLLECTIONNEUR

Menu Collection

60€ hors boissons - excluding beverages

ENTRÉES

Ceviche du jour
Daily Ceviche

&

Tataki de boeuf wagyu, patate douce et kumquat confit
Wagyu beef Tataki, sweet potato and candied kumquat

POISSON

Noix de Saint-Jacques, garniture de saison
Sea scallops with seasonal garnish

VIANDE

Curry vert de volaille des Landes au lait de coco, légumes d'automne et riz basmati
Free range chicken breast in a homemade green curry, fall vegetables and basmati rice

DESSERTS

Finger chocolat noisettes comme un brownie
Chocolate and hazelnut finger as a brownie

&

Cheesecake et compote de groseilles aux baies roses
Redcurrant cheesecake

Wine pairing - 30€

Condrieu - Côte de Chatillon - Domaine Bonnefond 2016

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume 2017

Bourgogne Pinot Noir - Dupasquier 2016

Banyuls Reserva - Domaine La Tour Vieille