

Menu Découverte à 70€

« BISOU VOLÉ... CUISSE SOUFFLÉE »

Cuisse de Naveen en Folie, Mayonnaise Céleri, Persil & Wasabi,
Tempura épicée, Gel de Citron Jaune

Naveen leg, Celery Mayonnaise, Parsley & Wasabi, Spicy Tempura, Lemon Gel

« LE ROI GNON ! » EN 2 SERVICES !

Cappuccino de consommé d'oignon grillé & Miso, Mousse de Champignon façon Leche
Cappuccino of grilled onion & Miso, Leche-style Mushroom Mousse

Le Roi cuit à l'étouffé, Effiloché de Paleron de Bœuf à la Truffe, Texture d'oignon, Shimeji
& Gratiné au vieux Comté

*Stewed onion, Effiloché of beef chuck with truffles, Onion texture, Shimeji mushroom
Gratiné with old Comté cheese*

« OUH OUH VOICI LE LOUP ! »

Loup des Caraïbes en cuisson nacrée, Christophine fondante marinée et légèrement rôtie,
Concombre acidulé, Beurre blanc aux herbes fraîches, Huile verte

*Caribbean bass, Melting Christophine and lightly roasted, Acidulated cucumber
White butter with fresh herbs, Green oil*

« DITÉ GRAN MOUN » !

Ananas & Citronnelle

Pineapple & Lemongrass

VLA LES AGRUMES !

Citrus

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéa

Le Zandoli

Menu Inspiration à 90€

« BISOU VOLÉ... CUISSE SOUFFLÉE »

Cuisse de Naveen en Folie, Mayonnaise Céleri, Persil & Wasabi,
Tempura épicée, Gel de Citron Jaune

Naveen leg, Celery Mayonnaise, Parsley & Wasabi, Spicy Tempura, Lemon Gel

« LE ROI GNON ! » EN 2 SERVICES !

Cappuccino de consommé d'oignon grillé & Miso, Mousse de Champignon façon Leche
Cappuccino of grilled onion & Miso, Leche-style Mushroom Mousse

Le Roi cuit à l'étouffé, Effiloché de Paleron de Bœuf à la Truffe, Texture d'oignon, Shimeji & Gratiné
au vieux Comté

*Stewed onion, Effiloché of beef chuck with truffles, Onion texture, Shimeji mushroom
Gratiné with old Comté cheese*

LE POULET EST « ENCORE-NET » !

Encornet laqué, Poulet Boucané, Crème de Maïs au Safran, Chimichuri Peppéroni,
Chorizo & Citron Vert

*Lacquered squid with smoked chicken, Cream of corn with saffron, Chimichuri Pepperoni,
Chorizo & Lime*

« ÉMOTIONNELLEMENT KANGOO... »

Pavé de Kangourou Cuisson du chef, Écrasé de vitelotte et Beurre de chou rouge, Oignons grelots
infusés & Réduction de vin rouge aux Notes Boisées.

*Kangaroo steak chef's cooking, Crushed vitelotte, Red cabbage butter, Infused onions &
Red wine reduction with Woody notes*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« DITÉ GRAN MOUN » !

Ananas & Citronnelle

Pineapple & Lemongrass

VLA LES AGRUMES !

Citrus

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéea



Menu Plaisir à 115€

« BISOU VOLÉ... CUISSE SOUFFLÉE »

Cuisse de Naveen en Folie, Mayonnaise Céleri, Persil & Wasabi,
Tempura épicée, Gel de Citron Jaune

Naveen leg, Celery Mayonnaise, Parsley & Wasabi, Spicy Tempura, Lemon Gel

« LE ROI GNON ! » EN 2 SERVICES !

Cappuccino de consommé d'oignon grillé & Miso, Mousse de Champignons façon Leche
Cappuccino of grilled onion & Miso, Leche-style Mushroom Mousse

Le Roi cuit à l'étouffé, Effiloché de Paleron de Bœuf à la Truffe, Texture d'oignon, Shimeji &
Gratiné au vieux Comté

*Stewed onion, Effiloché of beef chuck with truffles, Onion texture, Shimeji mushroom
Gratiné with old Comté cheese*

LE POULET EST « ENCORE-NET » !

Encornet laqué au Poulet Boucané, Crème de Maïs au Safran, Chimichuri Peppéroni,
Chorizo & Citron Vert.

Lacquered squid with smoked chicken, Cream of corn with saffron, Chimichuri Pepperoni, Chorizo & Lime

« OUH OUH VOICI LE LOUP ! »

Loup des Caraïbes en cuisson nacrée, Christophine fondante marinée et légèrement rôtie,
Concombre acidulé, Beurre blanc aux herbes fraîches, Huile verte & Caviar

*Caribbean bass, Melting Christophine and lightly roasted, Acidulated cucumber
White butter with fresh herbs, Green oil & Caviar*

« ÉMOTIONNELLEMENT KANGOO... »

Pavé de Kangourou Cuisson du chef, Écrasé de vitelotte et Beurre de chou rouge, Oignons grelots infusés &
Réduction de vin rouge aux Notes Boisées.

*Kangaroo steak chef's cooking, Crushed vitelotte, Red cabbage butter, Infused onions &
Red wine reduction with Woody notes*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« DITÉ GRAN MOUN » !

Ananas & Citronnelle

Pineapple & Lemongrass

VLA LES AGRUMES !

Citrus

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéea