

*la Cène*

LES METS

## LA GRANDE TABLE

---

### LES ENTRÉES

---

Le Foie gras Topinambour, truffe, noix	32
La St-Jacques Coco, curry, yuzu	32
La Langoustine Noisette, racine, citron vert	32
Le Suprême de Caille Pignon, avocat, passion	30

### LES PLATS

---

Le Poisson selon arrivage Panais, estragon, orange sanguine	56
Le Tournedos de bœuf Fenouil, échalotes, carotte	59
Le Filet mignon de veau Salsifis, épinard, ail	58
La Volaille à pattes noires Pommes de terre, truffe, poireau	54

### LES DESSERTS

---

Chariot de fromages frais et affinés	16
Alliance guanaja, noisette, pamplemousse	16
Mariage safran, citron, poire	16

## LE MENU DÉGUSTATION

---

La Langoustine  
Noisette, racine, citron vert

---

Le Foie gras  
Topinambour, truffe, noix

---

Le Poisson selon arrivage  
Panais, estragon, orange sanguine

---

Le Filet mignon de veau  
Salsifis, épinard, ail

---

Chariot de fromages frais et affinés

---

Tonka, vanille, mangue

---

Alliance guanaja, noisette, pamplemousse

---

Pour l'ensemble des convives...

---

Menu 3 plats	79
Menu 4 plats	99
Menu 5 plats	119
Menu complet	132

Provenance de nos viandes et volailles

Foie gras, volaille : France  
Veau, bœuf : Suisse

---

Provenance de nos poissons et crustacés

Atlantique

---

Provenances de nos fromages

Alsace, Maître Bernard Antony  
Laiterie-fromagerie du Mouret, Maître Benoît Kolly