

## Menu

*Saumon mariné à l'anis étoilé, crème de chou-fleur et fine gélee de pamplemousse*  
*Cured salmon with Star-anise, cream of cauliflower grapefruit jelly*

*œuf*

*Foie gras de canard, chapelure grillée au cumin, Granny Smith aux épices douces*  
*Cumin flavored Duck liver pate, Granny Smith with sweet spices*

*œuf*

*Saint-Pierre, purée de petit pois à la coriandre, poêlée de champignons*  
*John Dory, mashed coriander pear and wild mushrooms*

*œuf*

*Pièce de veau de lait, asperges vertes et raviolis de foie gras*  
*Milk-fed veal, green asparagus and goose liver ravioli*

*œuf*

*Assiette de fromages de France*  
*Assorted French cheese*

*œuf*

*Des fraises, tomates et herbes, façon mille-feuille, sorbet framboise aux éclats d'olives noires*  
*Strawberry-tomato mille feuille, raspberry sorbet with black olive chips*



*Antoine Martin*

