

MENU DU VENDREDI 19 JUILLET 2024

POUR COMMENCER

Tartare de thon rouge de Méditerranée à l'huile d'olive,
croquant de courgettes pays aux herbes

ENSUITE

La queue taillée dans un beurre moussieux à la réglisse,
légumes verts du moment.
Pomme de terre nouvelles enrobées d'une bisque.

DESSERT

Parfait glacé meringué au chocolat, gavottes

MENU

Entrée, plat & dessert : 95 € par personne.

ACCORD METS & VINS

Accord "Symphonie" : 65 € par personne.

*Un verre de vin différent accompagnant
l'entrée, le plat et le dessert, en harmonie avec vous.*

FROMAGES

Une sélection de fromages affinés par la Maison Lemarié : 25 € par personne

MENU OF *FRIDAY 19 JULY 2024*

TO START

Mediterranean red tuna tartare with olive oil,
crunchy courgettes with herbs

THEN

The tail is cut in a foamy butter perfumed with liquorice,
seasonal green vegetables.
Spring potatoes coated with a lobster bisque.

DESSERT

Frozen parfait flavoured with chocolat meringue with gavottes

MENU

Starter, main course & dessert : 95 € / person.

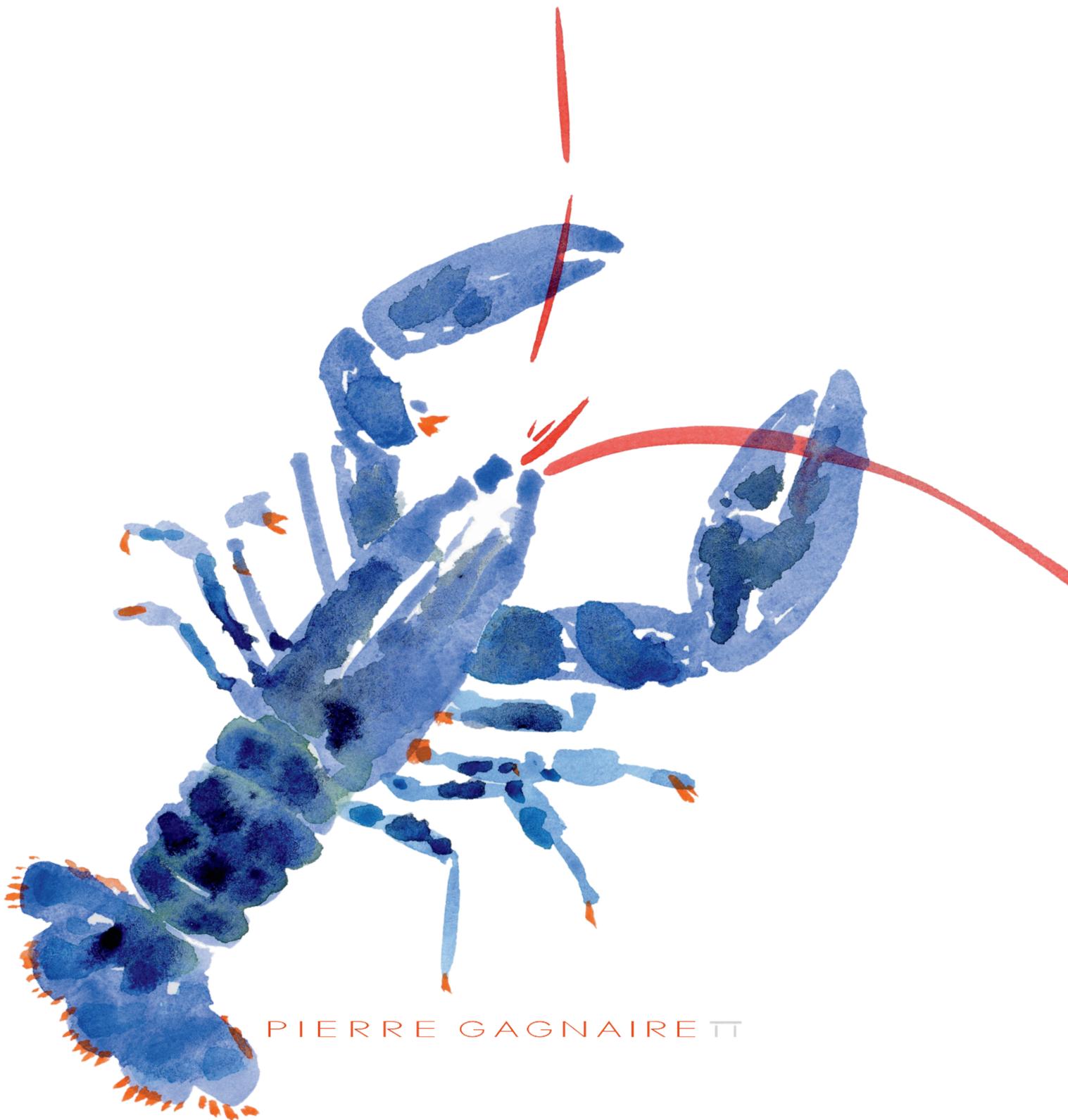
FOOD & WINE PAIRING

"Symphony" pairing : 65 € / person.

*A different glass of wine accompanying
starter, main dish and dessert, in harmony with you.*

CHEESES

A selection of Maison Lemarié's cheeses : 25 € / person.



PIERRE GAGNAIRE II