

# Menu

FEUX D'ARTIFICE - 14 JUILLET

*Coupe de champagne*

Tartare de thon mariné au sésame, mangue,  
coriandre et algues wakamé

*Tuna tartar, soy sauce, mango, coriander and wakame*

Demi langouste rose rôtie, riz pilaf safrané,  
courgettes, sauce champagne

*Half roasted lobster, saffron rice, zucchini, champagne sauce*

Tarte chocolat Gianduja, framboises fraîches

*Chocolate tart, fresh raspberries*

100€ / personne  
*sur réservation uniquement*

# Menu

FEUX D'ARTIFICE - 21 JUILLET

*Coupe de champagne*

Carpaccio de poulpe parfumé au curry, salade de tomates cerise colorées, crème de balsamique

*Curry octopus carpaccio, coloured tomato salad, balsamic vinegar cream*

OU

Tataki de filet de bœuf au sésame, concombre, légumes pickles, vinaigrette de légumes

*Beef fillet tataki, cucumber, pickles vegetables and vinaigrette*

Dos de cabillaud, polenta crémeuse au parmesan, asperges vapeur, sauce vierge

*Back of cod fish, creamy parmesan cheese polenta, asparagus and vierge sauce*

OU

Suprême de volaille label rouge truffé cuit en basse température, polenta crémeuse au parmesan, asperges vapeur, jus de viande corsé

*Chicken breast, creamy parmesan cheese polenta, asparagus and meat sauce*

Fraisier

*Strawberry cake*

85€ / personne

*sur réservation uniquement*

# Menu

FEUX D'ARTIFICE - 29 JUILLET

*Coupe de champagne*

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de tomate vanillé, tranche de pain de campagne toastée

*Duck foie gras terrine, vanilla tomato chutney, toasted country bread*

OU

Sashimi de thon, sauce soja sucrée parfumée au sésame, moutarde wasabi

*Tuna sashimi, sugar soy sauce, sesame and mustard wasabi*

Filet de dorade, fricassée de courgettes du pays, gnocchis truffés, sauce champagne

*Seabream fillet, local zucchini, truffle gnocchi and champagne sauce*

OU

Magret de canard rôti, fricassée de courgettes du pays, gnocchi truffés, jus de viande

*Roasted duck breast, local zucchini, truffle gnocchi, meat juice*

Entremet croustillant au chocolat noir

*Crunchy dark chocolate cake*

85€ / personne  
sur réservation uniquement

# Menu

FEUX D'ARTIFICE - 7 AOÛT

*Coupe de champagne*

Risotto cremeux, Saint jacques rôtie, copeaux de parmesan

*Creamy parmesan cheese risotto, roasted scallops*

OU

Millefeuille de légumes du soleil grillés, burrata à la truffe

*Grilled vegetables millefeuille, truffle burrata cheese*

Filet de loup, mousseline de carottes parfumée à l'orange, sauce  
champagne

*Seabass fillet, orange and carrot purée, champagne sauce*

OU

Carré d'agneau en croute d'herbes, mousseline de carottes  
parfumée à l'orange, jus corsé

*Rack of lamb with an aromatic herbs crust, orange and carrot purée, meat sauce*

Tarte aux framboises

*Raspberry tart*

85€ / personne  
sur réservation uniquement

# Menu

FEUX D'ARTIFICE - 15 AOÛT

*Coupe de champagne*

Tartare de thon mariné au sésame, mangue,  
coriandre et algues wakamé

*Tuna tartar, soy sauce, mango, coriander and wakame*

Demi langouste rose rôtie, riz pilaf safrané,  
courgettes, sauce champagne

*Half roasted lobster, saffron rice, zucchini, champagne sauce*

Tarte chocolat Gianduja, framboises fraîches

*Chocolate tart, fresh raspberries*

# Menu

FEUX D'ARTIFICE - 24 AOÛT

*Coupe de champagne*

Courgette ronde, aubergine et oignon blanc farcis, mesclun croquant,  
copeaux de parmesan au pistou

*Zucchini, eggplant, onion stuffed with pork and veal meat, pesto and parmesan cheese salad*

OU

Tartare de saumon citron aneth, salade d'algues wakamé

*Salmon lemon and dill tartar, wakamé salad*

Tentacule de poulpes rôties, écrasé de pommes de terre aux olives du  
moulin de Baussy, sauce vierge

*Roasted octopus tentacles, mashed potato and olive, vierge sauce*

OU

Quasi de veau gratiné au parmesan, écrasé de pommes de terre aux  
olives du moulin de Baussy, jus de viande corsé

*Roasted veal fillet with parmesan cheese mashed potato and olive, meat sauce*

Tarte au citron meringuée

*Lemon meringue tart*

85€ / personne  
sur réservation uniquement

# Menu

FEUX D'ARTIFICE - VEGGIE

*Coupe de champagne*

Salade de chou kale citronné, tomate, avocat, et  
féta

*Kale cabbage and lemon salad, tomato, avocado and feta*

Penne à la truffe d'été

*Truffle creamy penne pasta*

Assiette de fruits rouges, sorbet framboise

*Fresh berry fruit, raspberry sorbet*

# Menu

FEUX D'ARTIFICE - ENFANTS

Fish & Chips

*OU*

Aiguillettes de poulet panées aux céréales,  
légumes de saison et frites fraîches  
*Cereals chicken stick, seasonal vegetable and French fries*

Dessert du menu

*Dessert of the day*