



Menu Eiffel – 150 euros

Coupe de Champagne Brut Réserve Charles Heidsieck
Glass of Champagne Brut Réserve Charles Heidsieck



Foie gras de canard cuit au torchon, «Maison Paris»
Duck foie gras cooked in a cloth, «Maison Paris»

ou / or

Thon façon tataki
Tuna tataki



Cabillaud cuit doucement, coco, curry, citron vert
Slowly cooked codfish, coconut, curry, lime

ou / or

Chateaubriand, sauce poivre ou béarnaise
Chateaubriand, pepper or bearnaise sauce



Choc by Café de l'Homme
Choc by Café de l'Homme

ou / or

Pavlova aux agrumes, confit d'orange, sanguine, sorbet citron
Pavlova with citrus, blood orange confit, lemon sorbet



Deux verres de vin par personne au choix
Two glasses of wine per person

Blanc

2017 Chablis Domaine Servin

Rouge

2014 Le Seuil de Mazeyres Pomerol

Evian, Badoit

Café, thé
Coffee, tea

Plats végétariens sur demande
Vegetarian dishes on request