

MENU DÉCOUVERTE

140€

SOUS L'OCÉAN

Langoustines, coquillages, agrumes

avec caviar Impérial de Sologne 40€

ou

L'ÎLE DE 1001 PATTES

*Salade de légumes primeurs, quinoa, vinaigrette
au jus de carottes et huile de sésame, feuille croustillante*

ou

LE BOUILLON DE MADAME SAMOVAR

Raviole d'artichaut, jaune d'œuf confit et safran



LES FLÈCHES DE ROBIN

Filet de bar rôti, asperges vertes, sauce hollandaise

ou

LE DÉFI D'ARTHUR

Filet de bœuf, poêlée de champignons, sauce marchand de vin

ou

LE TAJINE DU PRINCE ALI

Poularde farcie aux dattes et citron confit



LA ROSE ÉTERNELLE

Framboise, rhubarbe, verveine

ou

LA TARTE SOUFFLÉE MICKEY

Chocolat 70%, gianduja

ou

LA PANTOUFLE DE CENDRILLON

Marmelade d'agrumes, vanille, yuzu

DISCOVERY MENU

€140

UNDER THE SEA

Langoustine, shellfish, citrus fruits

add-on of Impérial Sologne caviar €40

or

THE BUG'S LIFE ISLAND

*Salad of early-season vegetables, quinoa, carrot juice
and sesame oil vinaigrette, crispy leaf*

or

MRS. POTTS' BREW

Artichoke raviole with confit egg yolk and saffron



ROBIN'S ARROWS

Roasted sea bass fillet, green asparagus, Hollandaise sauce

or

ARTHUR'S CHALLENGE

Beef fillet, sautéed mushrooms, red wine merchant's sauce

or

PRINCE ALI'S TAGINE

Poularde stuffed with dates and preserved lemon



ROSE AS OLD AS TIME

Raspberry, rhubarb, verbena

or

MICKY SOUFFLÉ PIE

70% dark chocolate, gianduja

or

CINDERELLA SLIPPER

Citrus marmalade, vanilla, yuzu