

MONSIEUR BLEU

DIMANCHE 14 JUILLET

300 € / PERSONNE

PRIX NET TTC EN EURO, SERVICE INCLUS.

TRESSE DE MOZZARELLA DI BUFALA (500G), TOMATES, OLIVES, BASILIC, TRUFFE D'ÉTÉ (À PARTAGER)

OU

CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, CAVIAR

OU

RAVIOLES DE LANGOUSTINES ET FOIE GRAS, BOUILLON ACIDULÉ

OU

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, PAIN TOASTÉ

FILET DE BAR, RISONI AUX ÉPINARDS, BEURRE BLANC AU CAVIAR

OU

POULPE GRILLÉ À LA BRAISE, PETIT POIS, ASPERGES VERTES

OU

TAGLIATELLES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

OU

CŒUR DE FILET DE BŒUF, JUS TRUFFÉ, FRITES FRAÎCHES

OU

CÔTELETTES D'AGNEAU, HARISSA, CAVIAR D'AUBERGINES

PAVLOVA PÊCHE-VERVEINE

OU

MILLE-FEUILLE VANILLE FRUITS ROUGES

OU

TARTE CHOCO-NOISETTES, GLACE VANILLE

OU

TARTE FRAISE-RHUBARBE

MONSIEUR BLEU

SUNDAY 14TH OF JULY

300 € / PERSON

NET PRICE IN EURO, SERVICE INCLUDED.

MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATOES, OLIVES, BASIL, SUMMER TRUFFLE (FOR 2)

OR

CRABMEAT, AVOCADO, CAVIAR

OR

LANGOUSTINES AND DUCK FOIE GRAS RAVIOLI, SOUR BROTH

OR

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD

SEA BASS FILET, SPINASH RISONI, WHITE BUTTER WITH CAVIAR

OR

GRILLED OCTOPUS, PEAS, GREEN ASPARAGUS

OR

SUMMER TRUFFLE TAGLIATELLE

OR

FILET MIGNON, TRUFFLE JUICE, FRESH FRENCH FRIES

OR

LAMB CHOPS, HARISSA, EGGPLANT CAVIAR

PEACH, VERBENA PAVLOVA

OR

VANILLA, RED FRUITS MILLE-FEUILLE

OR

CHOCOLATE, HAZELNUT TART, VANILLA ICE-CREAM

OR

STRAWBERRY, RHUBARB TART