



# LA DAME DE PIC

PARIS

## L'HUITRE TARBOURIECH

CRÈME GLACÉE AU COMBAWA ET SHISO  
PESTO À L'OSEILLE ET À LA PISTACHE

.....



## LE BERLINGOT AU CAMEMBERT FERMIER

VARIATION DE MAÏS FUMÉ  
VELOUTÉ AROMATISÉ À LA FLOUVE ODORANTE

.....



## LA BETTERAVE ROUGE

CUITE AU BARBECUE JAPONAIS  
CRÉMEUX AU CARVI ET À L'ANETH

.....



## LA LOTTE DE PETITS BATEAUX

RÔTIE AU BEURRE NOISETTE  
CHOUX PLURIELS  
JUS VERT À LA CORIANDRE VIETNAMIENNE ET CAPUCINE

.....



## LE PIGEON D'ANJOU

MARINÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE, BAIES ROSES ET GIN PINK PEPPER  
NAVETS CARAMÉLISÉS ET MIRABELLES LACTO-FERMENTÉES  
JUS INFUSÉ AUX BOUTONS DE ROSE

.....



## LE SAINT MARCELLIN

CŒUR COULANT À LA CHARTREUSE VERTE  
ET BOURGEONS DE SAPIN + 16 euros

.....



## LA POIRE WILLIAMS

CUITE FAÇON TATIN AU BEURRE ET MIEL DE SARRASIN  
CRÈME GLACÉE À LA BIÈRE ET AU SOBACHA

.....



## LE CHOCOLAT ANDOA

CRÉMEUX ESTRAGON ET THÉ GENMAÏCHA.  
BISCUIT ET FINE FEUILLE CHOCOLAT



### RHÔNE EN SCÈNE 4 SÉQUENCES

90 euros

ACCORDS METS-BOISSONS  
(sans alcool) - 45 euros  
ACCORDS METS-VINS - 70 euros  
FORMULE MIDI, HORS WEEKEND  
ET JOURS FÉRIÉS

### RHÔNE EN SCÈNE 5 SÉQUENCES

129 euros

ACCORDS METS-BOISSONS  
(sans alcool) - 55 euros  
ACCORDS METS-VINS - 90 euros

### RHÔNE EN SCÈNE 7 SÉQUENCES

165 euros

ACCORDS METS-BOISSONS  
(sans alcool) - 75 euros  
ACCORDS METS-VINS - 125 euros



Vous pouvez demander à notre  
maitre d'hôtel le livret des  
allergènes