PATINÉ
CUISINE D'ÉMOTIONS

POÉSIE EN 7 VERS

Le murmure des fêtes

Le premier frisson
Huître en gelée, granité au kiwi

Rosée marine
Tartare de Saint-Jacques au pommes et concombre, mousse légère au raifort

Velours d'or
Royal de foie gras, gelée à l'armagnac, carpaccio de champignons

Le nuage
Nuage d'œuf mi-cuit, champignons des bois crémeux

Le fil de la mer
Filet de saint-pierre cuit à l'unilatéral, chou rouge et essence de genièvre

Sous-bois
Caille farcie aux châtaignes, butternut confit à l'ail

Nos fromages affinés

Le dernier souffle
Déclinaisons de texture autour du chocolat noir et sorbet au thym

— 125€ —

SUPPLÉMENT FROMAGES — 10€ ACCORDS METS & VINS — 65€

Tous les prix sont en euro, nets, toutes taxes et service compris.

PATINÉ
CUISINE D'ÉMOTIONS

POETRY IN 7 VERSES

The whisper of the holidays

The first shiver
Oyster in jelly with kiwi granita

Sea dew
Scallop tartare with apple and cucumber, delicately whipped horseradish mousse

Golden velvet
Foie gras royale, Armagnac jelly and mushroom carpaccio

The cloud
Soft-cooked egg cloud, creamy wild mushrooms

The thread of the sea
John Dory fillet cooked on one side, red cabbage and juniper essence

Undergrowth
Chestnut-stuffed quail, garlic-confit butternut squash

Our aged cheeses

The last breath
Variations of dark chocolate textures, thyme sorbet

— €125 —

CHEESE SUPPLEMENT — €10 WINE PAIRING — €65

All prices are in euros, inclusive of all taxes and service charges.