



LES BANQUETS DES MÉROVINGIENS

Service continu 7/7

9h00–23h00



LES ENTRÉES

- ◇ Rouleau de printemps à la chair de tourteau, menthe et coriandre, vinaigrette à la noix de cajou — 14 €
- ◇ Asperges vertes, mousseline citronnée et salade d'herbes — 19 €
- ◇ Saumon gravlax, concombre mariné, yaourt grec au citron et à l'aneth — 15 €
- ◇ Terrine de pâté noir de Bigorre 180 g, gindillas — 16 €
- ◇ Chariot de pâtés croûtes et charcuteries de la maison Vérot, légumes aigres-doux conservés par nos soins et pousses de salade condimentées — 20 €
- ◇ Terrine de poissons d'Île-de-France de la pêcherie Bertolo 100 g, condiment du moment — 9 €
- ◇ Bol de bulots, mayonnaise au paprika fumé — 12 €
- ◇ Huîtres bretonnes, crème crue fumée, granité de cresson et sarrasin croustillant — 18 € les 6 / 30 € les 12
- ◇ Caviar Baeri, Neuvic, 30 g, blinis au sarrasin, crème crue aigre et condiments — 60 €
- ◇ Assiette de jambon de Pierre Matayron, graines de moutarde, gel de cornichon, toast melba — 15 € les 60 g / 25 € les 120 g
- ◇ Croque des Mérovingiens, truffes et salade au vinaigre de sakura — 19 €
- ◇ Salade de haricots verts, caviar de moutarde, cerises, champignons de Paris et sauce ravigote — 15 €
- ◇ Salade Clovis, feuilles de romaine, halloumi poêlé, vinaigrette crémeuse à l'huile fumée, œuf coulant, croûtons dorés et graines de céréales — 17 €

LES PLATS

- ◇ Lieu jaune à la plancha, boulgour aux herbes et citron confit, suc de citron — 27 €
- ◇ Cabillaud confit en cocotte, petit-pois et piquillos, sauce vierge — 29 €
- ◇ Cuisse de volaille marinée au saké et grillée, asperges blanches gratinées au miso — 24 €
- ◇ Crevettes black tiger à la plancha flambées au païtis, salade de fenouil à la menthe — 25 €
- ◇ Rouelle de gigot d'agneau au sautoir, caviar d'aubergines fumées, condiment au lait ribot — 26 €

Seul ou à partager

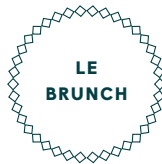
- ◇ Côte de bœuf Rubia Gallega 1,2 kg, sauce paloise et pommes gaufrettes — 95 €
- ◇ Bavette d'ailou Angus Irlande 500 g pommes gaufrettes, jus infusé au kimchi — 60 €

Chariot de fromages, salade verte — 15 €

LES DESSERTS — 10 €

- ◇ Cœur moelleux chocolat 72%, crème glacée à la vanille de Madagascar, gruë de cacao
- ◇ Riz au lait, caramel à la fleur de sel, fine brioche toastée et cacahuètes caramélisées
- ◇ Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat gianduja et noix caramélisées
- ◇ Crêpes Suzette, flambées au Grand Marnier
- ◇ Coupe de glaces et sorbets maison, selon la saison
- ◇ Fraise hibiscus, meringue craquante, glace au poivre long
- ◇ Rhubarbe pochée, parfum d'amande et de fenouil
- ◇ Assiette de fruits rouges, crème fraîche vanillée

Chariot de desserts de 12h00 à 18h00 — 15 €



DIMANCHE DES MÉROVINGIENS

De 12h00 à 16h00 — 45 €

Avec coupe de champagne — 55 €

Viennoiseries, pains, beurre, confiture,
une boisson chaude et un jus d'orange

—
Un plat au choix

- ◇ Bagels sésame, saumon fumé et cream cheese
- ◇ Œuf Bénédicte, muffin anglais, ventrèche de porc, sauce hollandaise
- ◇ Avocado toast, pain au levain, concombre mariné, œuf parfait et cream cheese
- ◇ Suprême de volaille fermière rôti au beurre et aux herbes, champignons et pommes de terre
- ◇ Pêche des côtes françaises à la plancha, beurre blanc et légumes doucement étuvés

—
Chariot de desserts