

# Les Étoiles

## MENU AFFAIRES | BUSINESS MENU

57 €

### Entrées | Starters

*Le cappuccino de topinambour, œuf à 63° et pépites de foie gras*  
*Jerusalem artichoke soup, soft boiled egg and duck foie gras chips*

*Ou | Or*

✓ *Le mesclun d'herbes folles et haricots verts en vinaigrette jus de truffe*  
*Tossed herb salad, green beans, Parmesan cheese, truffle juice vinaigrette*

### Plats | Main courses

*Le dos de cabillaud rôti, légumes comme un wok, sauce aigre-douce*  
*Back of roasted codfish fillet, vegetables stir-fry, sweet and sour sauce*

*Ou | Or*

*La longe de veau basse température aux morilles, risotto de pomme de terre*  
*Veal loin slowly cooked with morels, potatoes risotto*

### Desserts | Desserts

*La crème brûlée « démoulée » à la fève de Tonka*  
*Crème brûlée with Tonka bean*

*Ou | Or*

*Le café gourmand*  
*The gourmet coffee*

### Pour commencer... | To start with...

- ✓ *Le mesclun d'herbes folles et haricots verts en vinaigrette jus de truffe* 21 €  
*Tossed herb salad, green beans, Parmesan cheese, truffle juice vinaigrette*
- Le cappuccino de topinambour, œuf à 63° et pépites de foie gras* 23 €  
*Jerusalem artichoke soup, soft boiled egg and duck foie gras chips*
- Les ravioles de langoustines, émulsion au foie gras de canard* 25 €  
*Bay prawns raviolis, duck foie gras sauce*
- La fraîcheur de tourteaux, avocat et laitue de mer* 27 €  
*Crab with avocado and seaweed*
- La salade de homard en bolero à la truffe* 37 €  
*Lobster « coloured » salad with summer truffle*

## ***Pour suivre... | To follow...***

<i>Le dos de cabillaud rôti, légumes comme un wok, sauce aigre-douce</i> <i>Back of roasted codfish fillet, vegetables stir-fry, sweet and sour sauce</i>	27 €
<i>Les noix de Saint-Jacques poêlées, purée de persil et chicons braisés</i> <i>Scallop stir-fry, parsley and braised endives</i>	32 €
<i>Le risotto de homard façon paëlla aux chips de chorizo</i> <i>Lobster risotto like a paella, slices of crispy chorizo</i>	42 €
<i>Le tartare de bœuf Limousin préparé à votre convenance</i> <i>Knife-cut Limousin beef steak tartare</i>	27 €
<i>La longe de veau basse température aux morilles, risotto de pomme de terre</i> <i>Veal loin slowly cooked with morels, potato risotto</i>	29 €
<i>Le filet de bœuf poêlé, sauce aux truffes, bouquetière de légumes</i> <i>Pan-seared beef fillet, truffle sauce, mixed vegetables</i>	37 €

## ***Fromages et douceurs... | Cheese and deserts...***

<i>Le fromage sélectionné du moment</i> <i>Chef's selected cheese</i>	15 €
<i>La barre de ganache ivoire à la cardamome sur un pailleté feuilletin au praliné,</i> <i>Granité de framboise</i> <i>White chocolate entremet with cardamom on a crispy hazelnut pastry, raspberry granita</i>	14 €
<i>Le moelleux chocolat « Guanaja » rafraîchi à la vanille (15 minutes de patience)</i> <i>Soft "Guanaja" chocolate square cake served with vanilla ice cream (15 minutes of patience)</i>	15 €
<i>La crème brûlée « démoulée » à la fève de Tonka</i> <i>Crème brûlée perfumed with Tonka bean</i>	13 €
<i>La douceur de fruits exotiques, craquant coco, rafraîchi à la passion</i> <i>Exotic fruit entremet with crusty coconut, Maracuja sorbet</i>	14 €
<i>Le café gourmand</i> <i>The gourmet coffee</i>	14 €

Nous sommes à votre disposition pour toutes demandes concernant les ingrédients présents dans nos plats.

Lors de la prise de commande, veuillez informer votre serveur de toute allergie, régime ou intolérance alimentaire.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.