

# Les Étoiles

## **MENU AFFAIRES | BUSINESS MENU** 57 €

**Entrée & Plat ou Plat & Dessert** 39 €

*(Hors boissons | Excluding drink)*

### **Entrées | Starters**

*Le consommé de canard lapsang-souchong aux pépites de foie gras de canard*

*Duck consommé with lapsang-souchong tea and duck foie gras cubes*

*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, bouillon de coquillages et tagliatelles*

*Back of roasted codfish fillet, shellfish broth and tagliatelles*

*Ou | Or*

*Les ris de veau en fricassée aux morilles, risotto de pomme de terre*

*Sweetbread fricassée with morels, potato 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 consommé de canard lapsang-souchong aux pépites de foie gras de canard* 24 €

*Duck consommé with lapsang-souchong tea and duck foie gras cubes*

*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 melanosporum* 37 €

*Lobster « coloured » salad with melanosporum truffle*

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

<i>Le dos de cabillaud rôti, bouillon de coquillages et tagliatelles</i>	28 €
<i>✓ Back of codfish fillet roasted, shellfish broth and tagliatelles</i>	
<i>Les noix de Saint-Jacques normandes poêlées, légumes comme un wok, sauce saté</i>	32 €
<i>Normandy scallops and vegetables stir-fry, satay sauce</i>	
<i>Le risotto de homard façon paëlla aux chips de chorizo</i>	42 €
<i>Lobster risotto like a paella, slices of crispy chorizo</i>	
<i>Le tartare de bœuf Limousin aux couteaux préparé à votre convenance</i>	27 €
<i>Knife-cut Limousin beef steak tartare</i>	
<i>Les ris de veau en fricassée aux morilles, risotto de pomme de terre</i>	33 €
<i>Sweetbread fricassee with morels, potato risotto</i>	
<i>Le filet de bœuf poêlé, sauce aux truffes, bouquetière de légumes</i>	37 €
<i>Pan-seared beef fillet, truffle sauce, mixed vegetables</i>	

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

<i>Le fromage sélectionné du moment</i>	15 €
<i>Chef's selected cheese</i>	
<i>Le chocolat dans tous ses états, écrin de velours</i>	14 €
<i>Chocolate delight</i>	
<i>L'arlequin de fruits frais au parfum de citron dans l'esprit d'une tarte</i>	14 €
<i>Fresh fruits tart with lemon flavor</i>	
<i>La crème brûlée « démoulée » à la fève de Tonka</i>	13 €
<i>Crème brûlée perfumed with Tonka bean</i>	
<i>Le moelleux chocolat « Guanaja » rafraîchi à la vanille (15 minutes de patience)</i>	14 €
<i>Soft "Guanaja" chocolate square cake served with vanilla ice cream (15 minutes of patience)</i>	
<i>Le café gourmand</i>	14 €
<i>The gourmet coffee</i>	

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.