

# Les Étoiles

## **MENU AFFAIRES | BUSINESS MENU**

*Entrée & Plat & Dessert* 57 €

*Entrée & Plat ou Plat & Dessert* 39 €

*(Hors boissons | Excluding drink)*

### **Entrées | Starters**

*L'œuf parfait, asperges vertes et morilles, au parfum ibérique Bellota*  
*63° cooked egg, green asparagus and morels, iberic Bellota ham flavour*

*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 en habit de sésames, jeunes légumes verts*  
*Back of roasted codfish fillet with sesames, young green vegetables*

*Ou | Or*

*La selle d'agneau en persillade, légumes du sud dans l'esprit d'une niçoise*  
*Lamb saddle with parsley, mediterranean vegetables like a niçoise*

### **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* 22 €  
*Tossed herb salad, green beans, Parmesan cheese, truffle juice vinaigrette*
- L'œuf parfait, asperges vertes et morilles, au parfum ibérique Bellota* 24 €  
*63° cooked egg, green asparagus and morels, iberic Bellota ham flavor*
- Les ravioles de langoustines, émulsion au foie gras de canard* 26 €  
*Bay prawns raviolis, duck foie gras sauce*
- La frivolité de saumon fumé et tourteau, sur un miroir vegetal* 28 €  
*Smoked salmon and crab, on a vegetal sauce*
- La salade de homard en bolero, truffe d'été* 38 €  
*Lobster « coloured » salad with summer truffle*

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

<i>Le dos de cabillaud en habit de sésames, jeunes légumes verts</i> <i>Back of roasted codfish fillet with sesames, young green vegetables</i>	28 €
<i>La sole meunière, bouquetière de légumes</i> <i>Sole fish, cooked meunière, with an assortment of vegetables</i>	48 €
<i>Le risotto de homard façon paëlla aux chips de chorizo</i> <i>Lobster risotto like a paella, slices of crispy chorizo</i>	44 €
<i>Le tartare de bœuf Limousin aux couteaux préparé à votre convenance</i> <i>Knife-cut Limousin beef steak tartare</i>	28 €
<i>La selle d'agneau en persillade, légumes du sud dans l'esprit d'une niçoise</i> <i>Lamb saddle with parsley, mediterranean vegetables like a niçoise</i>	33 €
<i>Le filet de bœuf poêlé, sauce aux truffes, bouquetière de légumes</i> <i>Pan-seared beef fillet, truffle sauce, mixed vegetables</i>	39 €

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

<i>Le fromage sélectionné du moment</i> <i>Chef's selected cheese</i>	14 €
<i>Le craquant chocolat gorgé de framboises et douceur pistache</i> <i>Chocolate delight filled with raspberries et pistachio ice cream</i>	13 €
<i>L'arlequin de fruits rouges au parfum de Sechuan dans l'esprit d'une tarte</i> <i>Fresh red fruits like a tart with Sechouan pepper flavor</i>	13 €
<i>La crème brûlée « démoulée » à la fève de Tonka</i> <i>Crème brûlée perfumed with Tonka bean</i>	11 €
<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>	13 €
<i>Le café gourmand</i> <i>The gourmet coffee</i>	13 €



Végétarien | Vegetarian

Prix nets TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées & Service compris | Taxes & service are included

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.