

\*\*\*  
Offre Spéciale  
Instant  
**ÉTOILÉ**

**Avec une sélection de 2 vins, eaux,  
boissons chaudes & 1 invitation pour la Cité du Vin offerts**

**MENU**

**en 6 services**

- mardi, mercredi et jeudi (déjeuner et dîner), vendredi et samedi (déjeuner) -

**215€**

**par personne**

Caviar osciètre, gelée iodée, anguille fumée, tiges de rhubarbe.  
Bouchée de langoustine, caviar vintage, feuille de capucine, radis.

\*\*\*

Morilles fraîches au curry vert, écrevisses, crête de coq,  
tranche de navet au Porto blanc, champignons rosés.

\*\*\*

Bouillon Zézette :  
asperges vertes, fèves et petits pois au cerfeuil,  
raviole de haddock et tomme de brebis des Pyrénées.

\*\*\*

Turbot de petit bateau rôti à l'arête,  
sirop gluant de pamplemousse agrémenté de quinoa.  
Crème de pomme de terre nouvelle aux algues.

\*\*\*

Veau fermier, quasi à l'origan, rognons Dundee Peeky.  
Pamericelli de ris, pulpe de radicchio.

\*\*\*

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.