

**Nos Petites Découvertes du Moment
Aux verres 12cl**

Champagne Palmer Brut AOC 13€

2017 Condrieu Lône AOC Julien. Pilon (Rhône septentrional) 13€

Les Entrées

Tête de Veau ~ Radis ~ Framboise 19€
Calf's Head Terrine, Radish, Raspberry

Saumon Bömlo Fumé ~ Fraise~ Menthe Poivré ~ Betterave 23€
Smoked Norwegian Bômlo Salmon, Strawberries, Pepper Mint, Beetroot

Les Plats

Pigeon~ Clams ~ Celtuce ~Chocolat 35€
Pigeon, Clams, Celtuce lettuce, Chocolate

Bar ~ Petits Pois ~ Pak Choï ~ Hibiscus 32€
Sea Bass, Green Peas, Pak Choy, Hibiscus

Les Desserts

Assortiment de Fromages de la maison Philippe Olivier 13€
Selection of cheeses from Philippe Olivier

Profiteroles Crémeux Chocolat ~Sorbet Cacao 12€
Profiteroles, Creamy Chocolate, Cocoa Sorbet

Fraises Poivrons~ Meringue~ Chocolat Blanc 12€
Strawberries and sweet pepper, Meringue, White Chocolate

L'Essentiel 31€

Accords Mets & Vins 19€*(2 verres)
(Servi uniquement le midi)
Composé de suggestions du chef
En fonction du marché et des saisons

Entrée / Plat / Café Gourmand

Le H en 3 Services 44€**

Accords Mets & Vins 21€* (2 verres)

Entrée / Plat / Dessert

Le H en 4 Services 58€**

Accords Mets & Vins 27€* (3 verres)

2 Entrées / 1 Plat / Dessert

Le H en 5 Services 72€**

Accords Mets & Vins 31€* (4 verres)

2 Entrées / 2 Plats / Dessert

***Eaux minérales & café ou thé compris**
Mineral waters & coffee or tea included

**** Menu unique pour l'ensemble de la table**

Composé à la libre interprétation du chef avec les meilleurs produits du marché
Single menu for the entire table composed for the chef's free interpretation with the best products on
the market