

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON

La Carte

Foie Gras du Périgord « 2 ways »,
Rôti avec sa tartelette aux betteraves,
Fondant à la pomme verte et Sauternes
50€

Raviolo de langoustines d'Ecosse,
A la vapeur de Riesling et son carpaccio,
Beluga Impérial et velouté au Champagne
65€

Pressé de tête de veau,
Cruautés de choux fleurs et câpres,
Poivron rouge confit et glacé
46€

Queue de homard Bleu,
Stracciatella de mozzarella et Ibérico,
Mini fenouil confit à la vanille,
Vinaigrette façon bouillabaisse
60€

Tartare de bar et tourteau Ecossais,
Spaghetti à l'encre de seiche,
Noisettes torréfiées
50€

Artichaut Breton,
Foie Gras mariné au caramel de Sauternes,
Langoustine rôtie, crème glacée céleri et datte
55€



Saint-Jacques poêlées de l'Ile de Skye,
Gnocchi de ragout d'escargots,
Confit de châtaigne et panais
66€

Lotte « Bretagne » cuite en cocotte,
Au parfum de verveine et de paille,
Légumes croquants, velouté aux champignons
72€

Turbot de la Côte Atlantique braisé au « Côte Rôtie »,
Fricassée de crustacés, poire à la vanille d'Haïti,
Jus au vin rouge
77€

Cochonnet noir de Corse rôti au four,
Fricassée de cèpes et poulpe grillé,
Millefeuille de céleri rave,
Jus au Madère
62€

Assiette de veau « Limousine »,
Braisée à la cire d'abeille, rôtie au beurre de sauge,
Polenta croquante et jus de cuisson
62€

Pigeon Royal de Bresse cuisson rosée,
Amandine confite aux noisettes,
Artichaut rôti et jus au Madère
66€

Prix nets en euros

