



58 TOUR EIFFEL  
RESTAURANT

CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ,  
THIERRY MARX SIGNE LA  
NOUVELLE CARTE PRINTEMPS /  
ÉTÉ DU RESTAURANT 58 TOUR  
EIFFEL. DÉCOUVREZ UNE  
OFFRE BRASSERIE DE GRANDE  
QUALITÉ. UNE CUISINE SIMPLE  
ET SAINTE, CENTRÉE AUTOUR  
DE PRODUITS LOCAUX ET DE  
SAISON.

*Une bonne cuisine  
c'est donner de la mémoire  
à de l'éphémère.*

*Dans un lieu aussi prestigieux  
que la Tour Eiffel,  
c'est un bonheur.*

*Thierry Marx*



58 TOUR EIFFEL  
RESTAURANT

AWARDED TWO MICHELIN STARS, CHEF THIERRY MARX HAS CREATED THE NEW SPRING/SUMMER MENU FOR THE 58 TOUR EIFFEL RESTAURANT. DISCOVER OUR SUPERB BRASSERIE MENU. SIMPLE, HEALTHY CUISINE WITH A FOCUS ON LOCAL AND SEASONAL PRODUCE.

*Good cuisine is about taking something fleeting and making it something to remember.*

*In a place as prestigious as the Eiffel Tower, it's a joy.*

*Thierry Marx*

# OFFRE DÉCOUVERTE DÉCOUVERTE OFFER

---

**12H OU 13H30**  
12PM OR 1.30PM

**TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE**  
LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ**  
WINE + MINERAL WATER + COFFEE

**GROUPE**  
GROUP

**POUR LES GROUPE À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE  
COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE  
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**  
FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A  
SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL  
GUESTS.

# MENU MENU

---

## ENTRÉES / STARTERS

**TERRINE DE VOLAILLE** de la Maison Verot, vinaigrette à la moutarde de Meaux et miel  
MAISON VEROT CHICKEN liver terrine with a honey and Meaux mustard vinaigrette

**ASPERGES VERTES**, vinaigrette à la framboise, herbes fraîches  
GREEN ASPARAGUS with a raspberry vinaigrette and fresh herbs

**GASPACHO DE TOMATES**, huile d'olive à la vanille, basilic frais  
TOMATO GAZPACHO with vanilla olive oil and fresh basil

## PLATS / MAIN COURSES

**FILET DE VOLAILLE JAUNE**, carotte rôtie au miel et gingembre  
CORN-FED CHICKEN FILET with honey and ginger roast carrots

**CROMESQUIS DE CABILLAUD**, quinoa bio aux herbes, sauce vierge  
COD CROQUETTES, organic quinoa with herbs and a sauce vierge

**RISOTTO CRÉMEUX**, légumes verts de saison, parmesan, riquette fraîche  
CREAMY RISOTTO with seasonal vegetables and fresh roquette

## DESSERTS / DESSERTS

**FROMAGE BLANC DE LA FERME DE VILTAIN**, muesli au miel de châtaignier et fruits  
FERME DE VILTAIN FROMAGE BLANC, muesli with chestnut honey and fruits

**CRÉMEUX AUX CHOCOLATS**, streusel à la fleur de sel, coulis au cacao  
CHOCOLATE CRÈME with streusel with sea salt and a dark chocolate coulis

**PAVLOVA CROUSTILLANTE**, sorbet fraise rhubarbe, mousse légère à la noix de coco  
CRISP PAVLOVA with strawberry-rhubarb sorbet and a light coconut mousse

OFFRE ÉVASION  
ÉVASION OFFER

---

**12H OU 13H30**

12PM OR 1.30PM

**TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE**

LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

**EMPLACEMENT VUE CŒUR DE LA TOUR EIFFEL**

SEATING VIEW HEART OF THE EIFFEL TOWER

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**KIR À L'APÉRITIF + VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ**

KIR AS AN APERITIF + WINE + MINERAL WATER + COFFEE

**GROUPE**

GROUP

**POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE  
COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE  
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A  
SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL  
GUESTS.

MENU  
MENU

---

ENTRÉES / STARTERS

**TERRINE DE VOLAILLE** de la Maison Verot, vinaigrette à la moutarde de Meaux et miel  
MAISON VEROT CHICKEN liver terrine with a honey and Meaux mustard vinaigrette

**ASPERGES VERTES**, vinaigrette à la framboise, herbes fraîches  
GREEN ASPARAGUS with a raspberry vinaigrette and fresh herbs

**GASPACHO DE TOMATES**, huile d'olive à la vanille, basilic frais  
TOMATO GAZPACHO with vanilla olive oil and fresh basil

PLATS / MAIN COURSES

**FILET DE VOLAILLE JAUNE**, carotte rôtie au miel et gingembre  
CORN-FED CHICKEN FILET with honey and ginger roast carrots

**CROMESQUIS DE CABILLAUD**, quinoa bio aux herbes, sauce vierge  
COD CROQUETTES, organic quinoa with herbs and a sauce vierge

**RISOTTO CRÉMEUX**, légumes verts de saison, parmesan, riquette fraîche  
CREAMY RISOTTO with seasonal vegetables and fresh roquette

DESSERTS / DESSERTS

**FROMAGE BLANC DE LA FERME DE VILTAIN**, muesli au miel de châtaignier et fruits  
FERME DE VILTAIN FROMAGE BLANC, muesli with chestnut honey and fruits

**CRÉMEUX AUX CHOCOLATS**, streusel à la fleur de sel, coulis au cacao  
CHOCOLATE CRÈME with streusel with sea salt and a dark chocolate coulis

**PAVLOVA CROUSTILLANTE**, sorbet fraise rhubarbe, mousse légère à la noix de coco  
CRISP PAVLOVA with strawberry-rhubarb sorbet and a light coconut mousse

## OFFRE PRIVILÈGE PRIVILÈGE OFFER

---

**12H OU 13H30**  
12PM OR 1.30PM

**TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE**  
LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

**EMPLACEMENT VUE CÔTÉ TROCADÉRO**  
SEATING VIEW TROCADÉRO SIDE

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF + SÉLECTION DE VIN PAR  
NOTRE CAVISTE + EAU MINÉRALE + CAFÉ**  
GLASS OF CHAMPAGNE AS AN APERITIF + WINES SELECTION BY OUR  
CELLARMAN + MINERAL WATER + COFFEE

**GROUPE**  
GROUP

**POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE  
COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE  
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**  
FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A  
SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL  
GUESTS.

## MENU MENU

---

### ENTRÉES / STARTERS

**TERRINE DE VOLAILLE** de la Maison Verot, vinaigrette à la moutarde de Meaux et miel  
MAISON VEROT CHICKEN liver terrine with a honey and Meaux mustard vinaigrette

**ASPERGES VERTES**, vinaigrette à la framboise, herbes fraîches  
GREEN ASPARAGUS with a raspberry vinaigrette and fresh herbs

**GASPACHO DE TOMATES**, huile d'olive à la vanille, basilic frais  
TOMATO GAZPACHO with vanilla olive oil and fresh basil

### PLATS / MAIN COURSES

**FILET DE VOLAILLE JAUNE**, carotte rôtie au miel et gingembre  
CORN-FED CHICKEN FILET with honey and ginger roast carrots

**CROMESQUIS DE CABILLAUD**, quinoa bio aux herbes, sauce vierge  
COD CROQUETTES, organic quinoa with herbs and a sauce vierge

**RISOTTO CRÉMEUX**, légumes verts de saison, parmesan, riquette fraîche  
CREAMY RISOTTO with seasonal vegetables and fresh roquette

### DESSERTS / DESSERTS

**FROMAGE BLANC DE LA FERME DE VILTAIN**, muesli au miel de châtaignier et fruits  
FERME DE VILTAIN FROMAGE BLANC, muesli with chestnut honey and fruits

**CRÉMEUX AUX CHOCOLATS**, streusel à la fleur de sel, coulis au cacao  
CHOCOLATE CRÈME with streusel with sea salt and a dark chocolate coulis

**PAVLOVA CROUSTILLANTE**, sorbet fraise rhubarbe, mousse légère à la noix de coco  
CRISP PAVLOVA with strawberry-rhubarb sorbet and a light coconut mousse

## MENU ENFANT CHILDREN MENU

---

**12H OU 13H30**  
12PM OR 1.30PM

**TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE**  
LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**BOISSON SOFT**  
SOFT DRINK

**GROUPE ET INDIVIDUEL**  
GROUP AND INDIVIDUAL

**POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE  
COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE  
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**  
FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A  
SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL  
GUESTS.

## MENU MENU

---

ENTRÉE / STARTER

**SALADE DE TOMATE, huile d'olive vanillée, basilic frais**  
TOMATO SALAD with vanilla olive oil and fresh basil

PLATS / MAIN COURSES

**CROMESQUIS DE CABILLAUD, risotto crémeux, sauce vierge**  
COD CROQUETTES with creamy risotto and sauce vierge

**FILET DE VOLAILLE JAUNE, tagliatelles fraîches**  
CORN-FED CHICKEN FILET with fresh tagliatelle

DESSERTS / DESSERTS

**CRÉMEUX AUX CHOCOLATS**, streusel à la fleur de sel, coulis au cacao  
CHOCOLATE CRÈME with streusel with sea salt and a dark chocolate coulis

**O F F R E   A T T R A C T I O N**  
**A T T R A C T I O N   O F F E R**

---

**18H**  
6PM

**TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE**  
LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**KIR À L'APÉRITIF + VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ**  
KIR AS AN APERITIF + WINE + MINERAL WATER + COFFEE

**GROUPE**  
GROUP

**POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE  
COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE  
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**  
FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A  
SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL  
GUESTS.

**M E N U**  
**M E N U**

---

ENTRÉES / STARTERS

**TARTELETTE DE LÉGUMES**, ricotta truffée  
VEGETABLE TARTLET with truffled ricotta

**TERRINE DE VOLAILLE DE LA MAISON VEROT**, vinaigrette à la moutarde de Meaux et miel  
MAISON VEROT CHICKEN LIVER TERRINE with a honey and Meaux mustard vinaigrette

PLATS / MAIN COURSES

**POITRINE DE VEAU FONDANTE**, caviar d'aubergine, légumes de saison  
TENDER VEAL BREAST with aubergine caviar and seasonal vegetables

**FILET DE BAR**, risotto de fenouil à l'aneth, sauce champagne  
FILLET OF SEA BASS, fennel risotto with dill and a champagne sauce

DESSERTS / DESSERTS

**TARTELETTE CHOCOLAT**, ganache fondante et streusel à la fleur de sel, coulis au cacao  
CHOCOLATE TARTLET with fondant ganache, streusel with sea salt and a dark chocolate coulis

**OPÉRA CASSIS**, coulis de fruits rouge, tuile croustillante au café  
BLACKCURRANT OPÉRA with red fruit coulis and a crisp coffee tuile

## OFFRE PLAISIR PLAISIR OFFER

---

18H  
6PM

**TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE**  
LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF + SÉLECTION DE VIN PAR  
NOTRE CAVISTE + EAU MINÉRALE + CAFÉ**  
GLASS OF CHAMPAGNE AS AN APERITIF + WINES SELECTION BY OUR  
CELLARMAN + MINERAL WATER + COFFEE

**INDIVIDUEL & GROUPE**  
INDIVIDUAL & GROUP

**POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE  
COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE  
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**  
FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A  
SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL  
GUESTS.

## MENU MENU

---

### ENTRÉES / STARTERS

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT**, gelée de fruit, croustillant au sésame  
SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS with fruit gelée and a sesame seed crisp

**DÉCLINAISON DE TOMATES**, pesto de basilic, basilic frais  
A VARIATION ON TOMATOES with basil pesto and fresh basil

**TARTELETTE DE LÉGUMES**, ricotta truffée, tuile dentelle  
VEGETABLE TARTLET with truffled ricotta and a tuile crisp

### PLATS / MAIN COURSES

**SAUMON**, asperges vertes rôties, caviar d'aubergine, sauce vierge aux herbes  
SALMON, roast green asparagus and aubergine caviar with a herb sauce vierge

**FILET DE BAR**, risotto de fenouil à l'aneth, coquillages, sauce champagne  
FILLET OF SEA BASS, fennel risotto with dill, shellfish and a champagne sauce

**FILET DE VOLAILLE JAUNE**, pleurotes, légumes de saison, jus de viande  
CORN-FED CHICKEN FILLET with oyster mushrooms, seasonal vegetables and a meat jus

### FROMAGE & DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

**BRIE FERMIER DE LA FERME DE LA TREMBLAYE**, herbes fraîches  
FERME DE LA TREMBLAYE FARMHOUSE BRIE with fresh herbs

**TARTE AU PRALINÉ**, ganache crémeuse à la noisette, chantilly et craquant au chocolat  
PRALINE TART with creamy hazelnut ganache, whipped cream and a chocolate crisp

**TARTELETTE CHOCOLAT**, ganache fondante et streusel à la fleur de sel, coulis au cacao  
CHOCOLATE TARTLET with fondant ganache, streusel with sea salt and a dark chocolate coulis

**PAVLOVA CRAQUANTE**, sorbet fraise rhubarbe, mousse légère à la noix de coco,  
neige de coco râpée  
CRISP PAVLOVA with strawberry-rhubarb sorbet, light coconut mousse and coconut snow



OFFRE SENSATION  
SENSATION OFFER

---

21H  
9PM

**TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE**  
LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF + SÉLECTION DE VIN PAR  
NOTRE CAVISTE + EAU MINÉRALE + CAFÉ**  
GLASS OF CHAMPAGNE AS AN APERITIF + WINES SELECTION BY OUR  
CELLARMAN + MINERAL WATER + COFFEE

**INDIVIDUEL & GROUPE**  
INDIVIDUAL & GROUP

**POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE  
COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE  
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**  
FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A  
SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL  
GUESTS.

MENU  
MENU

---

ENTRÉES / STARTERS

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT**, gelée de fruit, croustillant au sésame  
SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS with fruit gelée and a sesame seed crisp

**DÉCLINAISON DE TOMATES**, pesto de basilic, basilic frais  
A VARIATION ON TOMATOES with basil pesto and fresh basil

**TARTELETTE DE LÉGUMES**, ricotta truffée, tuile dentelle  
VEGETABLE TARTLET with truffled ricotta and a tuile crisp

PLATS / MAIN COURSES

**SAUMON**, asperges vertes rôties, caviar d'aubergine, sauce vierge aux herbes  
SALMON, roast green asparagus and aubergine caviar with a herb sauce vierge

**FILET DE BAR**, risotto de fenouil à l'aneth, coquillages, sauce champagne  
FILLET OF SEA BASS, fennel risotto with dill, shellfish and a champagne sauce

**FILET DE VOLAILLE JAUNE**, pleurotes, légumes de saison, jus de viande  
CORN-FED CHICKEN FILLET with oyster mushrooms, seasonal vegetables and a meat jus

FROMAGE & DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

**BRIE FERMIER DE LA FERME DE LA TREMBLAYE**, herbes fraîches  
FERME DE LA TREMBLAYE FARMHOUSE BRIE with fresh herbs

**TARTE AU PRALINÉ**, ganache crémeuse à la noisette, chantilly et craquant au chocolat  
PRALINE TART with creamy hazelnut ganache, whipped cream and a chocolate crisp

**TARTELETTE CHOCOLAT**, ganache fondante et streusel à la fleur de sel, coulis au cacao  
CHOCOLATE TARTLET with fondant ganache, streusel with sea salt and a dark chocolate coulis

**PAVLOVA CRAQUANTE**, sorbet fraise rhubarbe, mousse légère à la noix de coco,  
neige de coco râpée  
CRISP PAVLOVA with strawberry-rhubarb sorbet, light coconut mousse and coconut snow

OFFRE SERVICE PREMIER  
SERVICE PREMIER OFFER

---

21H  
9PM

**TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE**  
LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

**EMPLACEMENT VUE CÔTÉ TROCADÉRO**  
SEATING VIEW TROCADÉRO SIDE

**MENU DEGUSTATION**  
**MISE EN BOUCHE + ENTRÉE + PLATS + DESSERT + MIGNARDISE**  
TASTING MENU  
PATIENCE + STARTER + 2 MAIN COURSES + DESSERT + DELICACIES

**COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF + SÉLECTION DE VIN FINS+ EAU MINÉRALE + CAFÉ**  
GLASS OF CHAMPAGNE AS AN APERITIF + SELECTION OF FINE WINES + MINERAL WATER + COFFEE

**INDIVIDUEL & GROUPE**  
INDIVIDUAL & GROUP

**POUR LES GROUPES À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**  
FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL GUESTS.

MENU  
MENU

---

**TARTELETTES DE LÉGUMES**, ricotta truffée, caviar français  
VEGETABLE TARTLETS with truffled ricotta and French caviar

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT**, gelée de fruit, croustillant au sésame  
SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS with fruit gelée and a sesame seed crisp

**RISONI À L'ENCRE, TAGLIATELLES DE SEICHE**, légumes croquants, herbes fraîches  
SQUID INK RISONI and squid tagliatelle with crisp vegetables and fresh herbs

**SELLE D'AGNEAU FRANÇAIS**, caviar d'aubergine, asperges vertes, jus truffé  
FRENCH SADDLE OF LAMB with aubergine caviar, green asparagus and a truffled jus

**CRÈMEUX NOISETTES**, tuile croustillante au café, biscuit moelleux, sorbet fleur de lait, amaretto sous pression  
HAZELNUT CREAM, crisp coffee tuile biscuit, soft sponge, Fior di Latte ice cream with Amaretto whipped cream

**MIGNARDISES**  
PETITS FOURS

MENU ENFANT / CHILDREN MENU

**TARTELETTES DE LÉGUMES**, ricotta truffée, caviar français  
VEGETABLE TARTLETS with truffled ricotta and French caviar

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT**, gelée de fruit, croustillant au sésame  
SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS with fruit gelée and a sesame seed crisp

**FILET DE VOLAILLE JAUNE**, légumes de saison, jus de viande  
CORN-FED CHICKEN FILLET with oyster mushrooms, seasonal vegetables and a meat jus

**TARTE AU PRALINÉ**, ganache crèmeuse à la noisette, chantilly et craquant au chocolat  
PRALINE TART with creamy hazelnut ganache, whipped cream and a chocolate crisp

**MIGNARDISES**  
PETITS FOURS

## MENU ENFANT CHILDREN MENU

---

**18H OU 21H**

6PM OR 9PM

**TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE**

LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT + UNE BOISSON SOFT**

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + A SOFT DRINK

**INDIVIDUEL & GROUPE**

INDIVIDUAL & GROUP

**POUR LES GROUPE À PARTIR DE 10 PERSONNES, MENU UNIQUE  
COMPRENANT UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT IDENTIQUE  
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

FOR GROUPS OF 10 PERSONS OR MORE, A SINGLE MENU INCLUDING A  
SAME STARTER, A SAME MAIN COURSE, A SAME DESSERT FOR ALL  
GUESTS.

## MENU MENU

---

ENTRÉE / STARTER

**SALADE DE TOMATES**, huile d'olive vanillée, basilic frais

TOMATO SALAD with vanilla olive oil and fresh basil

PLATS / MAIN COURSES

**FILET DE VOLAILLE JAUNE**, légumes de saison, jus de viande

CORN-FED CHICKEN FILLET with oyster mushrooms, seasonal vegetables and a meat jus

DESSERTS / DESSERTS

**TARTELETTE CHOCOLAT**, ganache fondante et streusel à la fleur de sel, coulis au cacao

CHOCOLATE TARTLET with fondant ganache, streusel with sea salt and a dark chocolate coulis