

«Mon équipe et moi même, vous invitons à découvrir
un menu élaboré avec passion, en harmonie avec les saisons»

- Le Chef, Julien Raphanel -

Asperge blanche de Mairy-sur-Marne - Condiment d'amandes iodées
White asparagus from Mairy-sur-Marne - Iodized almond condiment

Moules de Bouchot - Nuage d'une marinière
Bouchot mussels - Marinière foam

Sandre en quenelle - Confluence entre la Nantua et l'ail des ours
Pike fish quenelle - Wild garlic and Nantua confluence sauce

Homard bleu - Jus de tête au curry rouge
Blue lobster - Head jus with red curry

Longe de veau fermière - Consommé aux essences de verveine
Veal loin - Verbena consommé

Pré-Dessert

La pistache croustillante - Emulsion vanille
Crispy pistachio - vanilla emulsion

Menu en 4 Séquences - 75€ - Mets & Vins 130€

Menu en 5 Séquences - 95€ - Mets & Vins 170€

Menu en 6 Séquences - 135€ - Mets & Vins 230€

Notre équipe de sommellerie a imaginé votre repas en accord avec Vins & Champagnes

Un menu d'exception - Maison Petrossian
Servi en 5 séquences - 250€



la grande Georgette