LES DEUX MAGOTS

Menu des fêtes
150€

Entrée / Starter

Foie gras poêlé aux poires caramélisées, pain d'épices maison
Pan-fried foie gras with caramelized pear and homemade gingerbread

ou / or

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette au citron caviar, œufs de saumon
Scallop carpaccio, lemon caviar vinaigrette, salmon roe

ou / or

Caviar Oscietre Prunier (10g), mousseline froide de pommes de terre, crème acidulée
Caviar Oscietre Prunier (10 g), chilled potato mousseline, sour cream

Plat / Main dish

Médaillons de homard, espuma de crustacés, céleri-rave confit et condiment clémentine
Roasted lobster medallions, seafood foam, candied celeriac, and clementine condiment

ou / or

Suprême de chapon aux morilles, mousseline de potimarron aux éclats de marrons
Capon supreme with morel mushrooms, pumpkin mousseline with chestnuts slivers

ou / or

Vol-au-vent de légumes et champignons poêlés, velouté corsé de morilles
Vol-au-vent with vegetables and sautéed mushrooms, rich morel sauce

Dessert

Assiette de fromages, salade verte et confiture de figues
Cheeses platter, green salad, and fig jam

ou / or

L'Énigme d'Auguste
Dissimulée sous sa coque en chocolat noir, l'Énigme d'Auguste ne demande qu'à se dévoiler sous notre chocolat chaud à l'ancienne
Hidden beneath its rich dark-chocolate shell,
L'Énigme d'Auguste waits only to be unveiled by our old-style hot chocolate

ou / or

Ananas rôti aux épices douces, citron vert et son sorbet
Roasted pineapple with mild spices, lime, and its sorbet

Toutes nos viandes sont d'origine française | *All of our meats are of French origin*
Prix en euros, taxes et service compris | *Prices in euros, taxes and service included.*