Les CAVES HENRI 4

## Menu en 3 étapes 59€

## Menu en 7 étapes 79€

Ce menu est servi au dîner du mardi au samedi

Amuse-bouche

———

Ravioles de cèpes, consommé de crevettes grise au poivre noir Sarawak,

Brunoise de cèpes grillées

ou

Céleri en velours, marbrée de persil simple, voile de pot au feu infusé aux olives de Nyons

ou

L'Huître, lait de soja tremblotant, quelques dès de poire et enoki, glace aux algues

———

Noix de Saint-Jacques snackée, panais en textures, café et copeaux de nashi cru.

ou

Joue de boeuf confite, chanterelles grise, brunoise de coing saisies.

———

Sainte Maure, salade de chicorée à la gentiane de Lure, coulis de pruneaux et thé noir. (supp. 6 euros)

———

La patate douce en écume, carotte en texture, darquoise, sirop en amertume.

ou

La poire au caramel de cardamome, glace aux noix, chiboust vanille

———

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes, nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

———

Prix nets, taxes et service inclus

Viandes bovines nées, élevées et abattues en France U.E

Tous nos plats sont fait maison, élaborés à partir de produits bruts

Les CAVES HENRI 4

## MENU 3 Steps 59€

## Menu 7 Steps 79€

This menu is served for dinner Tuesday through Saturday

Appetizer

_____

Porcini ravioli, gray shrimp consommé with Sarawak black pepper,

Brunoise of grilled porcini mushrooms

or

Creamy celery purée, marbled with flat-leaf parsley, topped with a light broth infused with Nyons olives

or

The Oyster, wobbly soy milk, a few diced pear and enoki mushrooms, seaweed ice cream

_____

Seared scallops, parsnips in various textures, coffee, and raw nashi apple shavings

or

Confit beef cheek, gray chanterelles, seared brunoise of quince

_____

Sainte Maure, chicory salad with Lure gentian, prune coulis, and black tea

(charge: 6 euros)

_____

Sweet potato foam, textured carrot, darquoise, and a hint of bitterness from the syrup

ou

Pear with cardamom caramel, walnut ice cream, vanilla chiboust.