



Macéo – Table Parisienne

Printemps 2018

'Les bonnes excuses de Colette'

Tempura de langoustine au basilic

Carpaccio de bar 'Breton' & citron vert

Asperge verte, mousseline à l'huile d'olives & sariette

Tartare de bœuf d'Aubrac à la viande de grison

Bouillon de champignons des bois

&

Filet de bœuf d'Aubrac façon Rosini, pomme soufflé 'Macéo'

ou

Sole de Bretagne servi dans l'esprit dieppoise,
fondant de Charlotte au riesling

&

Croustillant chocolat-vanille & noisettes caramélisées, glace café

ou

Tarte aux fraises, meringue & poivre Sichuan

90€ TTC par personne*

Le choix d'un plat et d'un dessert doit être unique pour l'ensemble des convives

* Hors boisson / Nos menus sont sujet à modification