

Macéo - Table Parisienne

Menu

"Epoque Dorée"

*Le choix d'une entrée, d'un poisson, d'une viande et d'un dessert
doit être unique pour l'ensemble des convives*

Soleil Levant

**Raviole ouverte de gambas aux cèpes,
châtaignes dorées & huile d'herbes**

*Open ravioli of gambas with ceps, golden chestnuts & herb oil
ou*

Foie gras des Landes poché en bouillon de bœuf corsé, condiments
Foie gras de Landes poached in a reduced beef stock with aromates

Ronde de Saison

**Turbot de ligne cuit au thym frais, purée fine d'artichaut
& légumes croquants**

Line caught turbot with thyme, artichoke purée & al dente vegetables

&

Pigeon de Pornic, millefeuille de polenta aux Chanterelles
Pornic pigeon, polenta millefeuille with Chanterelles

ou

**Filet d'agneau d'Auvergne roti,
cocos de Paimpol relevé à la harissa, jus tomate**
Roasted Auvergne lamb, cocos of Paimpol with harissa & tomato

Rayon d'Or

Millefeuille du Macéo au pralin
Macéo's Praline millefeuille

ou

Tarte aux poires & à la vanille, ganache chocolat Guanaja
Pear & vanilla tart, Guanaja ganache

66€