

# MENU DÉGUSTATION

200€

*Accord mets et vins en 5 temps (5 x 8 cl)*

La profondeur des vins rouges 60€

L'harmonie des rouges et des blancs 110€

La célébration en bulles 120€

## SOUS L'OCÉAN

*Langoustines, coquillages, agrumes,  
caviar Impérial de Sologne*



## LA RATATOUILLE DE RÉMY

*Condiment eau de tomate et balsamique blanc*



## LES FLÈCHES DE ROBIN

*Filet de bar rôti, asperges vertes, sauce hollandaise*



## SPAGHETTI DE TONY ET JOE

*Veau confit, aubergine grillée, tomate confite et mozzarella*



## LA POMME ENSORCELÉE

*Fondante au caramel et vanille*

# TASTING MENU

€200

*Food and wine pairing in 5 stages (5 x 8 cl)*

The depth of red wine €60

The harmony of red and white wine €110

A celebration in bubbles €120

## UNDER THE SEA

*Langoustine, shellfish, citrus fruits,  
Imperial Sologne caviar*



## REMY'S RATATOUILLE

*Tomato water and white balsamic condiment*



## ROBIN'S ARROWS

*Roasted sea bass fillet, green asparagus,  
Hollandaise sauce*



## TONY AND JOE'S SPAGHETTI

*Confit veal, grilled aubergine, sun-dried tomato  
and mozzarella*



## THE ENCHANTED APPLE

*Meltingly soft, caramel and vanilla*

# MENU VÉGÉTARIEN

200€

*Accord mets et vins en 5 temps (5 x 8 cl)*

La profondeur des vins rouges 60€

L'harmonie des rouges et des blancs 110€

La célébration en bulles 120€

## L'ÎLE DE 1001 PATTES

*Salade de légumes primeurs, quinoa, vinaigrette au jus  
de carottes et huile de sésame, feuille croustillante*



## LA RATATOUILLE DE RÉMY

*Condiment eau de tomate et balsamique blanc*



## LE BOUILLON DE MADAME SAMOVAR

*Raviole d'artichaut, jaune d'oeuf confit et safran*



## LE TAJINE DU PRINCE ALI

*Agrumes confits, couscous, bouillon végétal  
aux épices orientales*



## LA TARTE SOUFFLÉE MICKEY

*Chocolat 70%, gianduja*

# VEGETARIAN MENU

€200

*Food and wine pairing in 5 stages (5 x 8 cl)*

The depth of red wine €60

The harmony of red and white wine €110

A celebration in bubbles €120

## THE BUG'S LIFE ISLAND

*Salad of early-season vegetables, quinoa, carrot juice  
and sesame oil vinaigrette, crispy leaf*



## REMY'S RATATOUILLE

*Tomato water and white balsamic condiment*



## MRS. POTTS' BREW

*Artichoke raviole with confit egg yolk and saffron*



## PRINCE ALI'S TAJINE

*Preserved citrus fruits, couscous, and a delicately  
spiced Middle Eastern vegetable broth*



## MICKEY SOUFFLÉ PIE

*70% dark chocolate, gianduja*