

inberg 1980; Belliotti 2019), futile (Trisel 2002), and not
andau 2017, 12–15; Matheson
out what thinking ab

MENUS

Gisèle & André



GISÈLE - 31€

ANDRÉ - 41€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT

*Oeuf parfait (cuisson à 64 degrés
durant 1h)
poitrine de porc grillée, sauce vin
rouge, et oignons caramélisés*

*Saumon label Rouge Ecosse
rôti au poivre thé noir et pomme
verte, fondue de fenouil aux agrumes
& crème algue et citron*

*Crumble de rhubarbe
à la vanille, gel pomme verte*

ENTRÉE-PLAT-DESSERT

*Marbré de mi-cuit de foie gras au
charbon végétal
Chutney de pommes au caramel,
brioche toastée, condiment poire*

*Filet de boeuf Français
pomme de terre grenaille confites à la
graisse de boeuf, sucrine braisée au
miel, pulpe d'ail confit, jus de viande
réduit et crème à la truffe*

*Pavlova
compotée de mangue, sorbet aux
fruits de la passion, gel mandarine*

"L'étonnement, des fois, est dans les choses les plus simples" - Alain Ducasse

ad, terms such a
omonyms of "meaningfulness" and