

AUTOMNE 2016

Christophe Moret

À LA CARTE

Foie gras de canard

confit, figues au parfum de sureau, muesli avoine / amarante / raisin 65€

Betterave golden d'Elise

cuite au foin, pousses et herbes du potager, vinaigrette d'un bortsch 55€

Langoustines de Summer Isle

en délicat bouillon ginger / lime 75€

Araignée de mer du Cotentin

rafraîchie tomat'o gingembre, sabayon coraillé 70€

Escargots de la Fontaine de Bernn,

pourpier et cresson en fine royale, crème moussueuse aux noisettes 65€

Saint-pierre,

ormeaux et pousses de la baie de Somme en fricassée, salsa verde 95€

Rouget barbet

snacké en mosaïque, sauce bécasse 70€

Turbot de petit bateau,

choux-fleurs de Carrières-sur-Seine et brioche au beurre du Ponclet 90€

Homard des Iles Chausey

nourri de vanille Bourbon en cocotte lutée, sucs savoureux 110€

Canard colvert

frotté de poivres / genièvre puis rôti, navets et jeunes betteraves en papillote, sauce agrodolce 80€

Lapin de clapier

et carottes de la Famille Riant au sautoir, jus saupiquet 70€

Entrecôte de veau fermier

poêlée / non parée, chanterelles, amandes et cœur de celtuce 95€

Côte de cochon de la ferme de Kervil Avel,

la poitrine en gros grillons caramélisés, bihia de maïs, jus vinaigré 70€



DESSERTS - 30€
Michael Bartocetti

Vanille's,
Raiatea / Madagascar en infusion et torréfiées

Ananas «Pain de Sucre»,
glace aux bourgeons de pin, condiment toasté

Miel de maquis corse givré
au parfum de citron et d'eucalyptus

Cacao de Papouasie Pure Origine,
cru / glacé / fumé

Figues Brunswick, Marseillaise, Ronde de Bordeaux, Sultane,
rôties / infusées / en marmelade, glace café / fleur d'oranger

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS - 25€
de chez maîtres Bernard et Jean-François ANTONY

MENU PLAISIRS DE TABLE

Quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et desserts 210€

**Le restaurant L'Abeille vous accueille
du Mardi au Samedi de 19h30 à 22h15**

+33 (0)1.53.67.19.90
abeille.slpr@shangri-la.com



@ShangriLaParis

Viandes élevées et abattues en France
Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets en Euros, taxes & service compris
Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques

