LES ENTRÉES

ASPERGES VERTES TRUFFÉES mousseline de Château-Chalon	95€
CONCENTRÉ IODÉ / EXTRAIT DE LITCHI Saint Jacques à cru / tarama givré d'oursins	90€
LANGOUSTINES BRETONNES RAIDIES mayonnaise tiède, galettes de sarrasin croquantes	140€
TRANSPARENCE DE JAUNE D'OEUF DE POULETTE épinards «Viroflay» à la béchamel / bouquet de crevettes grises	79€
GRATINÉE D'OIGNONS à la parisienne / contemporaine	70€

LES POISSONS & CRUSTACÉS

BLANC DE TURBOT «PÊCHE DE PETITS BATEAUX» juste braisé pommes rattes truffées	140€
ANGUILLE DE LA SOMME À PEINE FUMÉE pain brûlé / réduction de jus de raisin	82€
BAR DE LIGNE caviar / lait ribot de mon enfance	130€
HOMARD BLEU AU NATUREL sucs de carapace coraillés à l'huile de noisette	138€

Notre pain est confectionné maison par notre boulanger

LES VIANDES & VOLAILLES

RIZ NOIR LÉGÈREMENT FUMÉ enrichi d'un crémeux de boudin noir, jus de passion	82€
SPAGHETTIS EN TIMBALE TRUFFÉE jambon blanc et champignons	130€
NOIX DE RIS DE VEAU GRATINÉE épinard branche cuisiné dans son jus	115€
BOEUF «WAGYU» JAPONAIS drapé de mozzarella / pelures de navet à cru	190€
CAILLE ÉLEVÉE FAÇON ORTOLAN ROTIE extrait de Riesling et marmelade d'orange	95€
SEMOULE D'AGNEAU AU PARFUM CITRON / OLIVE la pièce et la merguez , réhaussé d'harissa	105€
<p>Pour une appréciation optimale des poissons, crustacés, viandes et volailles, nous suggérons une cuisson dite « rosée », merci d'annoncer votre souhait.</p>	
LES SALADES DE SAISON MÉLANGÉES vinaigrette au jus de truffe	24€
LES FROMAGES DE TERROIRS frais et affinés	33€

Prix nets

*Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002,
le Four Seasons Hôtel George V ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.*

LES DESSERTS

Nous vous conseillons de choisir votre dessert en début de repas

FRAISES DES BOIS rafraichies au citron vert / sorbet aux feuilles de coriandre	38€
CROQUANT DE PAMPLEMOUSSE confit et cru	35€
ANANAS VICTORIA ÉPICÉ soufflé de fruits exotiques	38€
GIVRÉ LAITIER, au goût de levure	32€
FINGER AGRUME / CAMEL SALÉ croustillant cacao	36€
RAFRAÎCHI DE CHOCOLAT NOIR carambar aux éclats de cacahuète grillée	36€

Nos plats sont «faits maison», tous élaborés sur place à partir de produits bruts