

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 carottes "o" gingembre, sabayon coraillé 70€

Escargots de la Fontaine de Bernn,
pourpier et cresson en fine royale, crème mousseuse aux noisettes 65€

Saint-Jacques
dorées, jeunes poireaux en calçotada, condiment livèche / agrumes / noix 75€

Lieu jaune de ligne
cuisiné en vapeur d'algues, garniture et sauce d'une tendre marinière 70€

Barbue de petit bateau,
choux-fleurs de Carrières-sur-Seine et brioche au beurre du Ponclet 90€

Homard des Iles Chausey,
cèpes et Belle de Fontenay en cocotte lutée, sucs savoureux 120€

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

Dos de chevreuil
en deux cuissons, Römertopf de nos maraîchers, sauce poivrade 85€

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

Côte de cochon de la ferme de Kervilavel,
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

Notre version de la tourtière landaise,
Rubinettes confites, marmelade noix / pruneaux, feuilles à feuilles caramélisées

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

