



# Restaurant Le Café des Artistes



## Entrées

Tartare de daurade aux agrumes  
*Citrus-marinated sea bream tartare*

Asperges, sauce maltaise  
*Asparagus with Maltaise sauce*

Œuf bio et velouté du moment, éclats de marrons et crispy d'oignon  
*Organic egg and seasonal velouté, chestnut shards and crispy onion*

## Plats

▀ Risotto à la tomme de fleurs sauvage, champignons bruns de Paris  
*Wildflower tomme cheese risotto, brown Paris mushrooms*

Volaille confite, asperges vertes et petits pois au thym citron  
*Confit poultry, green asparagus and lemon thyme peas*

Pêche du jour, garniture de saison et bisque de homard  
*Catch of the day, seasonal garnish and lobster bisque*

## Desserts

Pavlova rhubarbe & framboises, syphon miel et sorbet framboise  
*Rhubarb & raspberry pavlova, honey siphon and raspberry sorbet*

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise, glace vanille et gruée de cacao  
*Warm chocolate cake,  
crème anglaise, vanilla ice cream and cocoa nibs*

Fraises, céréales, sorbet fraise et crème semi-montée  
*Strawberries & cereals,  
strawberry sorbet and lightly whipped cream*