

//// // MENU DÉJEUNER ////

ENTRÉES / APPETIZERS

Asperges vertes de Provence servies tièdes, mousseline truffée

Warm green asparagus from Provence, truffled mousseline

ou/or

Velouté de crustacés, infusion de champignons et cerfeuil

Shellfish velouté, mushroom and chervil infusion

ou/or

Blanc de daurade mariné au citron, caviar gold, garniture mimosa

Lemon marinated sea bream, gold caviar, mimosa garnish

PLATS / DISHES

Filet de turbot à la plancha, écrevisses à la Riche

Pan-seared fillet of turbot, lightly creamy crayfish and mushroom fricassée

ou/or

Noisettes d'agneau au sautoir, légumes primeurs, jus perlé

Seared medallions of lamb, spring vegetables, cooking jus

ou/or

Aiguillettes de canette de Challans, navets fondants, sauce bigarade

'Aiguillettes' of duckling from Challans, tender turnips, bigarade sauce

DESSERTS

Baba imbibé à l'Armagnac de votre choix, Chantilly peu fouettée

Baba with Armagnac according to your choice, lightly whipped Chantilly

ou/or

Ananas rôti, tartelette passion-coco-citron vert

Roasted pineapple, passion fruit/coconut/lime tartlet

ou/or

L'écrou croustillant au chocolat de notre Manufacture à Paris

Crispy 'Tower nut', chocolate from our Factory in Paris

105€*

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

1 APPETIZER + 1 DISH + 1 DESSERT

//// // MENU EXPERIENCE ////

Un repas au Jules Verne est une expérience savoureuse.

De découvertes en surprises,

laissez-vous guider dans ce voyage en 5 ou 6 plats...

A meal at the Jules Verne is a tasty experience. From discoveries to surprises, indulge yourself in this journey of 5 or 6 dishes...

// POUR PATIENTER //

Dos de saumon mi-fumé, caviar gold, garniture mimosa

Smoked salmon, gold caviar, mimosa garnish

///

Saint-Jacques dorée, pomme de terre au Mont d'Or, sucs de cuisson

Sautéed scallop, potatoes with Mont d'Or cheese, cooking jus

/// /

Savoureux consommé de bœuf, raviole foie gras-truffe noire

Delicate beef broth, duck foie gras and black truffle raviole

/// /

Filet de turbot au sautoir, écrevisses et champignons à la riche

Pan-seared fillet of turbot, lightly creamy crayfish and mushroom fricassée

/// /

Grenadin de veau rôti, asperges vertes de Provence cuites et crues, vrai jus

Roasted thick medallion of veal, raw and cooked green asparagus from Provence

///

Fin palet ananas-citron vert, sorbet passion

Delicate pineapple and lime palet, passion fruit sorbet

/// /

L'écrou croustillant au chocolat de notre Manufacture à Paris

Crispy 'Tower nut', chocolate from our Factory in Paris

190€*

EXPERIENCE 5 PLATS / DISHES (POISSON OU VIANDE / FISH OR MEAT)

230€*

EXPERIENCE 6 PLATS / DISHES