

//// // MENU DÉJEUNER ////

ENTRÉES / APPETIZERS

Foie gras de canard confit, melon-poivre

Preserved duck foie gras, melon-pepper

ou/or

Encornets, haricots coco de Paimpol, fenouil cuit et cru

Squid, coco bean from Paimpol, raw/cooked fennel

ou/or

Dos de saumon mariné, poutargue et citron

Marinated salmon, botargo and lemon

PLATS / DISHES

Pavé d'aigle-bar, légumes verts, sauce au Champagne

Meagre, green vegetables, Champagne sauce

ou/or

Pintade aux pêches, condiment oseille

Guinea fowl with peach, sorrel condiment

ou/or

Noisettes d'agneau au sautoir, artichauts violets et olives de Nyons

Seared medallions of lamb, purple artichokes and olives from Nyons

DESSERTS

Figues rôties au Maury, crème glacée à la feuille de figuier

Roasted figs with Maury, fig-leaf ice cream

ou/or

Mirabelles et bergamote, sorbet au lait d'amande

Mirabelle plum and bergamot, almond milk sorbet

ou/or

L'écrou croustillant au chocolat de notre Manufacture à Paris

Crispy 'Tower nut', chocolate from our Manufacture 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 //

Dorade marinée, olives et tomate

Marinated sea bream, olives and tomato

///

Foie gras de canard confit, melon-poivre

Preserved duck foie gras, melon-pepper

/// /

Homard au four, petit épeautre aux courgettes

Oven-baked lobster, small spelt with courgette

/// /

Blanc de bar au plat, jeunes poireaux et caviar gold

Seared sea bass, baby leeks and gold caviar

/// /

Volaille fermière, champignons des bois, sauce Albuféra

Corn-fed chicken with wild mushrooms, Albufera sauce

///

Figues cuites et crues, sorbet fromage blanc

Raw/cooked figs, cottage cheese sorbet

/// /

L'écrou croustillant au chocolat de notre Manufacture à Paris

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

190€*

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

230€*

EXPERIENCE 6 PLATS / DISHES