

déjeuner sommelier	32
<i>carte blanche</i> : entrée, plat et verre de vin à l'aveugle	
déjeuner découverte	49
<i>carte blanche</i> : amuse bouche, entrée, poisson, viande et dessert	
Flan d'oursin dans sa coquille, tartare de langoustine et fleur de tagette	25
<i>Sea Urchin flan in its shell, scampi tartar, calendula flower</i>	
Cappucino de champignons de Paris, œuf mollet, noisettes et jus de viande	22
<i>Foamy Mushroom from Paris, egg yolk, hazelnut et meat stoke</i>	
Bar de ligne, gnocchi d'herbes, choux de chez Yamashita, jus de langoustine	50
<i>Wild Sea Bass fillet, herbs gnocchi, M.Yamashita Cabbage langoustine juice</i>	
Cabillaud, fumet de poisson au safran du perche, premiers légumes verts de M. Yamashita et lard de chez Patrick Duler.	40
<i>Cod fish, fish sauce scented with saffron, first greens vegetables & ham from Patrick Duler.</i>	
Pigeon aux épices « mille et une nuits » carottes et jus viande- carotte	42
<i>Pigeon with spices, Yamashita carrots & carrots & orange juice</i>	
Plateau de fromages affinés de la maison Mons	15
<i>Cheese selection</i>	
Diamant Noir, chocolat/praliné, glace vanille Bourbon	15
<i>Black Diamond, chocolate/Praline, bourbon vanilla ice cream</i>	
Cocktail clémentines-agrumes, sorbet romarin, poudre d'olives noires	15
<i>Tangerine/Citrus cocktail, rosemary sorbet, black olive</i>	
menu initiation	65
<i>carte blanche</i> : amuse bouche, entrée, poisson, viande et dessert <u>uniquement du mardi au jeudi inclus</u>	
menu dégustation	90
avec fromage 105	
accord mets & vins 60	

Prix nets, service inclus



Le restaurant Itinéraires est ouvert du mardi au samedi
 sauf le Samedi Midi 01 46 33 60 11...
 suivez-nous sur instagram @restaurant_itinéraires