

## ENTRÉES

<b>Champignons sauvages</b> Ossau-Iraty, livèche	28 €
<b>Langoustine royale</b> Endives, consommé de pinces aux clémentines	38 €
<b>Saint-Jacques de la baie de Seine</b> Chataîgne, caviar Oscière de la maison Prunier	45 €

## PLATS

<b>Côte de veau du Limousin fumée au foin</b> Chou-fleur, sarrasin	42 €
<b>Turbot de ligne au beurre noisette</b> Épinards, cédrat, champagne	48 €
<b>Pithiviers</b> Colvert, foie gras, truffe	55 € par personne

## FROMAGE & DESSERTS

<b>Sélection de fromages affinés</b> Salade de jeunes pousses	24 €
<b>Coing confit</b> Kalamansi, gingembre	18 €
<b>Poire façon Belle-Hélène</b> Badiane, bitter d'angostura	20 €
<b>Le Baba</b> Agrumes, rhum aux épices	20 €

## APERÇU DES VINS

N/M, Champagne brut, Frédéric Savart, Premier cru, L'Accomplie	150 €
2018, Meursault, Domaine Bouchard Père & Fils, Les Clous	140 €
2020, IGP Île de Beauté, Sant Armettu, Élégante	80 €

# M E N U   S I G N A T U R E

## ENTRÉES

Champignons sauvages

Ossau-Iraty, livèche

Langoustine royale

Endives, consommé de pinces aux clémentines

## P L A T S

Turbot de ligne au beurre noisette

Épinards, cédrat, champagne

Côte de veau du Limousin fumée au foin

Chou-fleur, sarrasin

## D E S S E R T S

Coing confit

Kalamansi, gingembre

Poire façon Belle-Hélène

Badiane, bitter d'angostura

En six temps — 158 €  
Accord mets & vins — 95 €

En trois temps — 68 €  
Uniquement au déjeuner  
Une entrée, un plat et un dessert

L'équipe de l'Auberge Nicolas Flamel vous accueille  
du lundi au vendredi de 12h à 13h30 puis de 19h30 à 21h30.

Le restaurant ferme ses portes à 16h pour le service du déjeuner  
et à minuit pour le service du dîner.

01 42 71 77 78 — [contact@nicolas-flamel.fr](mailto:contact@nicolas-flamel.fr)  
[auberge.nicolas-flamel.fr](http://auberge.nicolas-flamel.fr)

Moyens de paiement acceptés : CB – American Express – Visa –  
MasterCard – Titres restaurant uniquement au déjeuner

Prix nets TTC en euros, service compris