

MENU DÉJEUNER

En trois temps — 68 €

MENU SIGNATURE

En trois temps — 98 €
Accord mets & vins — 45 €

En cinq temps — 138 €
Accord mets & vins — 85 €

En sept temps — 158 €
Accord mets & vins — 105 €

APERÇU DES VINS

Bollinger, Spécial Cuvée, NM	150 €
Puligny-Montrachet, 2019	190 €
Domaine François Carillon	
Haut-Médoc, 2017	140 €
Château La Lagune	

SUGGESTIONS DU CHEF

Pour compléter votre menu, l'Auberge Nicolas Flamel vous propose quelques suggestions à découvrir parmi ses spécialités.

Ces suggestions sont disponibles uniquement en complément d'un menu et ne peuvent être commandées seules.

ENTRÉE

Saint-Jacques de la Baie de Seine — 45 €
Chataîgne, caviar Oscietre de la maison Prunier

PLAT

Pithiviers — 110 €
Colvert, foie gras, truffe — 1 déal pour deux personnes

FROMAGE

Sélection de fromages affinés — 24 €
Salade de jeunes pousses

DESSERT

Le Baba — 20 €
Agrumes, rhum aux épices

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

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
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

LUNCH MENU

Three Courses — €68

SIGNATURE MENU

Three Courses — €98

Wine Pairing — €45

Five Courses — €138

Wine Pairing — €85

Seven Courses — €158

Wine Pairing — €105

APERÇU DES VINS

Bollinger, Spécial Cuvée, NM €150

Puligny-Montrachet, 2019 €190

Domaine François Carillon

Haut-Médoc, 2017 €140

Château La Lagune

CHEF'S SUGGESTIONS

To complete your menu, the Auberge Nicolas Flamel offers you some suggestions to discover among its specialities.

These suggestions are only available to complete a menu and cannot be ordered on their own.

STARTER

Baie de Seine Scallops — €45
Chestnut, Ossetra Caviar from Maison Prunier

MAIN COURSE

Pithiviers — €110
Mallard, Foie Gras, Truffle — Ideal for two people

CHEESE

Mature Cheese Selection — €24
Young Sprouts Salad

DESSERT

Baba — €20
Citrus Fruits, Spiced Rum

Auberge Nicolas Flamel welcomes you from Monday to Friday,
from 12 pm to 1:30 pm and from 7:30 pm to 9 pm.

The restaurant closes at 4pm for lunch and at midnight for dinner.

+33 1 42 71 77 78 — contact@nicolas-flamel.fr
auberge.nicolas-flamel.fr

Payment methods accepted: CB – American Express – Visa – MasterCard
Ticket restaurant at lunch only
Net prices in euros including VAT and service