

MENU SIGNATURE

de l'Auberge Nicolas Flamel

CANAPÉS & AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Tourteau,
caviar Oscière de la maison Prunier,
lentilles vertes du Puy

Asperge verte et blanche,
ail des ours, poutargue

PLATS

Homard breton,
tout petits pois, fenouil

Côte d'agneau de l'Aveyron,
morille farcie, pomme de terre

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

Déclinaison d'agrumes confits,
sorbet tagette, gelée de citron vert

Soufflé à la vanille de Tahiti,
trompe-l'œil de vanille, crème anglaise

MIGNARDISES

APERÇU DES VINS AU VERRE

Champagne Drappier Cuvée Charles de Gaulle	24 €
Hameau Touche Bœuf, 2020 Domaine Simon Gastrein	17 €
Pic Saint Loup, 2021 Château Del Ranq	17 €

MENU DÉJEUNER — 58 €

Disponible au déjeuner, du lundi au vendredi
Entrée, plat et dessert du moment

MENU DÉCOUVERTE — 98 €

En trois temps
Asperge — Plat au choix — Déclinaison d'agrumes

Accord mets & vins — 45 €

MENU SAVEUR — 128 €

En cinq temps
Deux entrées — Plat au choix — Deux desserts

Accord mets & vins — 85 €

MENU SIGNATURE — 158 €

En sept temps
Deux entrées — Deux plats — Fromage — Deux desserts

Accord mets & vins — 105 €

Supplément Plateau de fromages affinés
dans les Menus Déjeuner, Découverte & Saveur — 24 €

L'équipe de l'Auberge Nicolas Flamel vous accueille
du mardi au samedi 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 par personne en euros, service compris

SIGNATURE MENU

at Auberge Nicolas Flamel

CANAPÉS & AMUSE-BOUCHE

STARTERS

Crab,
Maison Prunier's Ossetra Caviar,
Le Puy green lentils

Green & White Asparagus,
wild Garlic, bottargua

MAIN COURSES

Breton Lobster,
green peas, fennel

Aveyron Lamb Chop,
stuffed morel, potato

REFINED CHEESE PLATTER

DESSERTS

Citrus Fruits Confit,
tagette sorbet, lime jelly

Tahitian Vanilla Soufflé,
vanilla trompe-l'œil, custard

MIGNARDISES

WINES BY THE GLASS SAMPLE

Champagne Drappier Cuvée Charles de Gaulle	€24
Hameau Touche Bœuf, 2020 Domaine Simon Gastrein	€17
Pic Saint Loup, 2021 Château Del Ranq	€17

LUNCH MENU — €58

Available at Lunch, Monday to Friday
Current Starter, Main Course & Dessert

DÉCOUVERTE MENU — €98

Three Courses

Asparagus — Main Course of your choice — Citrus Fruits

Wine Pairing — €45

SAVEUR MENU — €128

Five Courses

Both Starters — Main Course of your choice —
Both desserts

Wine Pairing — €85

SIGNATURE MENU — €158

Seven Courses

Both Starters — Both Main Courses — Cheese —
Both desserts

Wine Pairing — €105

Refined Cheese Platter in extra for Lunch,
Découverte & Saveur Menus — €24

The Auberge Nicolas Flamel team welcomes you
from Tuesday to Saturday, from 12pm to 1.30pm
and from 7.30pm to 9pm.

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

French "Tickets Restaurant" only at lunchtime

Net prices per person in euros, service included