



Maison Doucet  
Charolles | Bourgogne



## Menu déjeuner 110€

Mardi 04 mars 2025

Tuesday, March 4, 2025 - Lunch Menu

### Mise en bouche

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Le homard breton à l'élixir de suc Charolais,  
Jus des têtes à la tanaïs

Brittany lobster with Charolais sap elixir,  
Tansy infused head jus

\*\*\*\*

La volaille de Bresse de la ferme  
de la Guyotte rôtie, girolles, sabayon à l'estragon

Roasted Bresse poultry from the Guyotte Farm,  
chanterelle mushrooms, tarragon sabayon

\*\*\*\*

### Première douceur

Pre-dessert

\*\*\*\*

Le soufflé à la luzerne, cazette du Morvan,  
Crème glacée au foin

Lucerne soufflé, Morvan hazelnut, hay ice cream



MANDARIN ORIENTAL  
PARIS



Menu déjeuner 110€  
Mercredi 05 mars 2025  
Wednesday, March 5, 2025 - Lunch Menu

Mise en bouche  
Amuse-bouche

\*\*\*\*

Le homard breton à l'élixir de suc Charolais,  
Jus des têtes à la tanaïsie

Brittany lobster with Charolais sap elixir,  
Tansy infused head jus

\*\*\*\*

La volaille de Bresse de la ferme  
de la Guyotte rôtie, girolles, sabayon à l'estragon

Roasted Bresse poultry from Guyotte farm,  
chanterelle mushrooms, tarragon sabayon

\*\*\*\*

Première douceur

Pre-dessert

\*\*\*\*

Le soufflé à la luzerne, cazette du Morvan,  
Crème glacée au foin

Lucerne soufflé, Morvan hazelnut, hay ice cream





Maison Doucet  
Charolles | Bourgogne



Menu déjeuner 110€

Jeudi 06 mars 2025

Thursday, March 6, 2025 - Lunch Menu

Mise en bouche

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Le sandre de Loire, miroir de pistils de crocus,

Ail sauvage fermenté

Loire pikeperch, saffron pistil glaze,

fermented wild garlic

\*\*\*\*

L'agneau du Charolais

Charolais lamb

\*\*\*\*

Première douceur

Pre-dessert

\*\*\*\*

Le Mont Saint Cyr

Saint Cyr Mount



MANDARIN ORIENTAL  
PARIS



Maison Doucet  
Charolles | Bourgogne



**Menu déjeuner 110€**  
**Vendredi 07 mars 2025**  
Friday, March 7, 2025 - Lunch Menu

**Mise en bouche**

Amuse-bouche

\*\*\*\*

**L'oeuf du poulailler de mon papa**

Egg from my father's chicken coop

\*\*\*\*

**Le ris de veau doré imprégné au Pastis de  
Charolles, fenouil confit**

Golden veal sweetbread infused with Charolles Pastis,  
confit fennel

\*\*\*\*

**Première douceur**

Pre-dessert

\*\*\*\*

**Le chocolat et noisette**

Chocolate and hazelnut



MANDARIN ORIENTAL  
PARIS



Maison Doucet  
Charolles | Bourgogne



**Menu déjeuner 110€**  
**Samedi 08 mars 2025**  
Saturday, March 8, 2025 - Lunch Menu

**Mise en bouche**  
Amuse-bouche

\*\*\*\*

**La truite « cruite » de Crisenon à la noix**  
Crisenon “Cruite” trout with walnut

\*\*\*\*

**Le boeuf est dans le pré**  
The beef is in the meadow

\*\*\*\*

**Première douceur**  
Pre-dessert

\*\*\*\*

**Le Charo-lait**  
Charo-lait





## Menu du dîner €195

Du 4 au 8 mars 2025

Dinner Menu (Tuesday to Saturday)

Mise en bouche

Bœuf fumé, glace à la moutarde de Dijon

Amuse-bouche

Smoked beef, Dijon mustard ice cream

\*\*\*\*

Le bouillon moderne de tendons de bœuf,

Céleri, capucine

Modern beef tendon broth, celery, nasturtium

\*\*\*\*

La truite « cruite » de Crisenon à la noix

Crisenon "Cruite" trout with walnut

\*\*\*\*

Le sandre de Loire, miroir de pistils de crocus,

Ail sauvage fermenté

Loire pikeperch, saffron pistil glaze, fermented wild garlic

\*\*\*\*

Le homard breton à l'élixir de suc Charolais,

Jus des têtes à la tanaïsie

Brittany lobster with Charolais sap elixir,

Tansy infused head jus

\*\*\*\*

Le boeuf est dans le pré

The beef is in the meadow

Ou / Or

Le ris de veau doré imprégné au Pastis de Charolles,

Fenouil confit

Golden veal sweetbread infused with Charolles Pastis, confit fennel

\*\*\*\*

Première douceur

Sorbet chèvre, crème cassis

Pre-dessert

Goat cheese sorbet, blackcurrant cream

\*\*\*\*

Le soufflé à la luzerne, cazette du Morvan,

Crème glacée au foin

Lucerne soufflé, Morvan hazelnut, hay ice cream

\*\*\*\*

Mignardises / *Petits fours*

