

**ARTICHAUT • 70**

*Tarte végétale en écailles de châtaigne et truffe*

*Bouillon monté au parmesan*

*Raviolis au caviar d'artichaut*

**FOIE GRAS DE CANARD • 80**

*Aspic en transparence de truffe noire*

*Dentelle de céleri et livèche en rémoulade, toast au levain*

**SAINT-JACQUES • 75**

*Crue en infusion de feuilles de lime, endive de pleine terre*

*Cuite en pomme de pin, potimarron, émulsion de beurre noisette*

**ŒUF DE POULE • 85**

*Blanc à manger en cappuccino de topinambour, râpé de truffe noire*

*Œuf coque et mouillette caramélisée à l'huile de légumes racines*

**CAVIAR GOLDEN • 115**

*Tarte fine en pétales d'oignon doux, mousseline de chou-fleur*

*Brioche aérienne à la crème crue*

*Oursinade en sabayon Champenois*

---

**CABILLAUD • 75**

*Feuille à feuille confit à l'huile d'agrumes, nage safranée*

*Perles chamarrées en minestrone Vénitien*

**HOMARD BLEU DES ÎLES CHAUSEY • 125**

*Rôti au beurre de crustacés, pomme de terre en carbonara*

*Pinces en thermidor flambées au pur malt*

**SAINT-PIERRE • 85**

*Aiguillettes en extraction de roquette sauvage et marinère*

*Palourdes, coques et couteaux au beurre de sarrasin*

**SOLE DE PETIT BATEAU POUR 2 OU 4 • 90/PERS**

*Vol au vent végétal aux racines d'hiver et truffe noire*

*Sauce suprême émulsionnée au Savagnin*

**AGNEAU DE LAIT • 85**

*Carré cuit en croûte de sel, réduction de persil, socca*

*Pois chiches Dési au citron confit et menthe fraîche*

**PIGEON DE BRESSE • 75**

*Rôti dans un lit de roses éternelles, fleur de betterave au balsamique*

*Pétales cristallisés, mousseline cardinale*

**RIS DE VEAU DE LAIT • 80**

*Croustillant à la citronnelle, jus de Jerez au carotène*

*Méli-mélo de carottes et raisins blonds à la fleur d'oranger*

**VOLAILE DE BRESSE POUR 2 • 180**

*Contisée aux herbes pastorales*

*Macaronis de céleri-rave « Monarch » gratinés au vieux Comté*

**TRUFFE NOIRE • 190**

**HOMMAGE À « BERNARD PACAUD »**

*Cuite entière et nourrie de foie gras dans une pâte feuilletée*

*Coulis de truffe noire et salade de frisée juste crémée*

---

**FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30**

*Maison Alléosse*

**MONT D'OR À LA TRUFFE NOIRE • 50**

*Maison Alléosse*

---

**CHOCOLAT • 30**

*Soufflé extraordinaire, glacé, onctueux*

**POIRE BELLE HELENE • 30**

*caramel, gingembre, glace vanille au lait concentré, sauce « 2 choc »*

**VACHERIN • 30**

*Bulle meringuée à la noix de coco, fraîcheur mangue-passion*

**POM POM POM • 32**

*Tarte cuite au four, crue, glacée*

**CHOCO-LAIT • 32**

*Biscuit dacquois, mousse lactée grand cru, crème glacée cacahuète*

**ARTICHOKE • 70**

*Vegetable pie in chestnut truffle scale  
Parmesan cheese broth  
Artichoke caviar raviolis*

**DUCK FOIE GRAS • 80**

*Black truffle aspic  
Celery lace and lovage remoulade, leaven toast*

**SCALLOPS • 75**

*Raw with lime leaves infusion, chicory  
Pine cone style with small pumpkin, nut-brown butter foam*

**HEN EGG • 85**

*White to eat as Jerusalem artichoke cappuccino, grated black truffle  
Soft-boiled with vegetable roots oil caramelized finger of bread*

**CAVIAR GOLDEN • 115**

*Sweet onion petals in a thin pie, fine cauliflower mousse  
Light brioche with fresh cream  
Sea urchin with champagne zabaglione*

---

**COD • 75**

*Thinly-sliced and preserved in citrus fruit oil, saffron broth  
Coloured Venetian minestrone*

**BLUE CHAUSEY ISLANDS LOBSTER • 125**

*Roasted in its shell with shellfish butter, carbonara style potatoes  
Claw thermidor style flamed with pure malt*

**JOHN DORY • 85**

*Rocket pesto mariniere style  
Clams, cockles and razor clams with buckwheat butter*

**FRESHLY CAUGHT SOLE FOR 2 OR 4 • 90 PER GUEST**

*Black truffle and winter roots vegetal "vol-au-vent"  
Savagnin emulsified sauce supreme*

**MILK-FED LAMB • 85**

*Rack cooked in a salt crust, parsley reduction, socca  
Dési chickpeas with candied lemon and fresh mint*

**BRESSE PIGEON • 75**

*Roasted on a bed of eternal roses, beetroot flower with balsamic  
Candied petals, cardinal mousseline*

**MILK-FED CALF'S VEAL SWEETBREADS • 80**

*Crusty with citronella, carrots and Jerez juice  
Carrots and golden grapes medley flavoured with orange blossom*

**BRESSE POULTRY FOR 2 • 180**

*Roasted with fresh herbs butter under its skin  
"Monarch" celery macaronis, gratinated with aged Comté cheese*

**BLACK TRUFFLE • 190**

**A TRIBUTE TO "BERNARD PACAUD"**

*Duck foie gras and truffle layering in a puffed pastry pie  
Black truffle coulis, light creamed curled salad*

---

**FRESH AND FINE CHEESES • 30**

*Maison Alléosse*

**BLACK TRUFFLED MONT D'OR • 50**

*Maison Alléosse*

---

**CHOCOLAT • 30**

*Unctuous iced soufflé extraordinaire*

**PEAR BELLE-HÉLÈNE • 30**

*Caramel, ginger, vanilla ice cream with concentrated milk, "2 choc" sauce*

**VACHERIN • 30**

*Coconut meringue bubble, mango and passion fruit freshness*

**POM POM POM • 32**

*Apple pie, raw, iced*

**CHOCO-MILK • 32**

*Dacquoise biscuit, milk chocolate mousse, peanut ice cream*