

FOIE GRAS DE CANARD • 75

*Landais, recouvert d'une gelée de rhubarbe comme un aspic d'autrefois
Poché puis poêlé au miel d'hibiscus, navet confit à la verveine*

LANGOUSTINES ROYALES • 135

*Vivantes, juste cuites, et rafraîchies au caviar Golden
Tropéziennaise de concombre anisée
Ceviche en gelée de crustacés nappé de caviar*

GRAND ARLEQUIN VÉGÉTAL • 89

*Petits pois à l'extraction de menthe et livèche – Asperges au thé de morille
Jeunes carottes en vinaigrette de miel de passion – Bouillon de camomille
Betterave hachée à cru, râpé de raifort frais*

GRENOUILLES • 65

*Cuisses meunières, ketchup de cresson
Mollets en agnolotti printanier à l'huile d'ail des ours*

ROUGET DE ROCHE • 75

*Tapissé d'une tapenade aux olives du domaine de Murtoli
Réduction de foie de rouget au corail, beurre blanc au vinaigre de Xérès*

SAINT-PIERRE • 85

*Aiguillettes en extraction de roquette et marinère
Puntarelle en nage de caviar*

HOMARD BLEU DES ÎLES CHAUSEY • 125

*Rôti au beurre de crustacés, pomme de terre en carbonara
Pinces façon thermidor flambées au pur malt*

TURBOT • 90

*Meunière au thé vert Matcha
Poireaux crayons et mousseline de petit pois à la coriandre*

AGNEAU DE LAIT • 75

*Carré de pré salé, cuit en croûte de sel et coloré à la plancha
Lait d'anchois frais à peine iodé, condiment d'ail noir
Premier brocoletti lié au beurre de marjolaine*

RIS DE VEAU • 80

*Clouté de citronnelle pour parfumer le cœur et doré au sautoir
Glaçage d'une sauce au madère aux olives fraîches
Purée de persil à la moutarde de Charroux, morilles farcies à la ricotta*

BŒUF DE CASTILLE POUR 2 • 210

*Black Angus d'exception affiné 300 jours aux grains et mûré 5 semaines
Os à moelle et pommes paillason en toute simplicité*

PIGEONNEAU DE LA GUERCHE • 75

*Endeuillé dans un lit de roses éternelles, fleur de betterave au balsamique
Pétales cristallisés, mousseline cardinale*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30

Maison Alléosse

CHOCOLAT • 30

Soufflé extraordinaire, glace à la vanille bourbon, crème onctueuse

VACHERIN • 35

Meringue en tourbillon, crème glacée à la rhubarbe, fraises des bois à l'aloë vera

BANANE-CITRON VERT • 32

Biscuit dacquois, crème glacée banane et citron vert, feuille à feuille de praliné

GRAND DESSERT APICIUS • 50

*Crème caramel Proustienne – Soufflé enflammé au chocolat grand cru – Vacherin à la rhubarbe et fraises des bois
Millefeuille inversé aux premières framboises – Tiramisu dans une tuile de chocolat au Kopi luwak
Paris Brest en sucre soufflé – Sorbet fraise marbré de vanille Bourbon*

DUCK FOIE GRAS • 75

Translucid aspic with rhubarb

Poached with hibiscus honey, turnip preserved with verbena

ROYAL DUBLIN BAY PRAWNS • 135

*Cucumber and anise "tropézienne" refreshed with golden caviar
Ceviche in shellfish jelly covered with caviar*

VEGETERIAN ARLEQUIN • 89

*Green peas with mint and lovage – Asparagus with morels tea
Young carrots in a honey and passion fruit vinegar – Camomile velouté
Chopped raw beetroot, grated fresh horseradish*

FROG LEGS • 65

*Meunière style legs, watercress ketchup
Frog legs in spring agnolotti, wild garlic oil*

RED MULLET • 75

*Covered with olives tapenade from Murtoli estate
Red mullet liver with coral, butter and Xeres vinegar sauce*

JOHN DORY • 85

*Rocket pesto marinière style
Puntarelle sauce with golden caviar*

CHAUSEY ISLAND BLUE LOBSTER • 125

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

TURBOT • 90

*Meunière style with Matcha tea
Pencil style leak, green peas mousseline perfumed with coriander*

MILK-FED LAMB • 75

*Rack of pre-sale, cooked in a salt crust and finished à la plancha
Fresh anchovy milk barely iodized, black garlic condiment
First broccoli in a marjoram butter*

VEAL SWEETBREADS • 80

*Spiked with lemongrass to perfume the core
Glazed with Madeira sauce with fresh olives
Mashed parsley with Charroux mustard, morels stuffed with ricotta*

CASTILLE BEEF FOR 2 • 210

*Exceptional Black Angus, 300 days grain fed, matured 5 weeks
Bone marrow with simple crispy potatoes*

SQUAB FROM LA GUERCHE • 75

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

FRESH AND AGED CHEESES • 30

Maison Alléosse

CHOCOLAT • 30

Unctuous iced soufflé extraordinaire

VACHERIN • 35

Meringue with rhubarb ice cream, wild strawberries, aloe vera

BANANA-LIME • 32

Dacquoise almond biscuit, banana and lime ice cream, praline millefeuille

BIG APICIUS DESSERT • 50

*Proustienne crème caramel – Hot Grand Cru chocolate soufflé
Iced meringue cake with rhubarb and wild strawberries – Inverted millefeuille with raspberries
Tiramisu in a chocolate biscuit with Kopi luwak – Paris Brest in puffed sugar
Strawberry sorbet marbled with Bourbon vanilla*