

MENU • 95

EN 3 SERVICES

THON ROUGE

Juste saisi, roquette poivrée
Artichauts façon « Riviera »

OU

GRENOUILLES

À la crème citronnelle et gingembre
Mousserons des prés et fleur d'ail

DAURADE ROYALE

Asperges vertes et mousseline de céleri
Beurre blanc relevé au soja

OU

VOLAILLE DES LANDES

Au beurre d'oranger, courgettes et girolles
Abricot au jus perlé

DESSERT DU JOUR

CARTE

ASPERGES DE VILLELAURE • 90

Croque asperge au sabayon fumé, velouté aux fleurs de sureau
Blanche au sirop de printemps

HOMARD BLEU DE LA CÔTE D'OPALE • 115

Mesclun printanier à l'ail nouveau, vinaigrette bisquée
Lobster roll à l'avocat, mayonnaise foisonnée

CAVIAR GOLDEN • 155

Crèmeux d'oignon doux à la Russe
Brioche mousseline

SOLE DE PETIT BATEAU • 95

Aiguillettes au vin d'Arbois, extraction de livèche
Petits pois, morillons, coques

LANGOUSTE PUCE • 130

Grillée au barbecue, pommes de terre nouvelles à la feuille de citronnier
Pâtes au beurre de sarrasin

PIGEON DE BRESSE • 80

Suprêmes au sel de lavande, gnocchi à l'ail des ours
Cuisses confites en salade pourpre

VOLAILLE DE BRESSE • 90

Beurre brioché à la fleur d'oranger
Fricassée de girolles aux amandes fraîches du jardin

BARBECUE D'HÉRITAGE • 210 POUR 2

Côte « Black Angus » de Castille, arlequin végétal

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30

RHUBARBE • 30

Ile flottante au Sauternes, crème anglaise vanille et verveine
Caramel à la fleur d'hibiscus

ANAÏS • 35

Marinées au sucre et citron de menton
Meringues à la crème crue

CERISES NOIRES • 32

Amandes fraîches et glace café
Zéphyr de mascarpone

CHOCOLAT • 30

Soufflé extraordinaire, glace à la vanille Bourbon
Chantilly juste fouettée