

## MENU • 180

### MOUSSERONS

*Estouffade de champignons à l'anis étoilé  
Zéphyr de beurre noisette, émulsion vin jaune*

---

### ASPERGES DE VILLELAURE

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

---

### TURBOT DE LIGNE

*Étuvée printanière à l'huile de basilic  
Extraction de livèche  
ou*

### VEAU DE LAIT

*Mignon au poivre noir, ravioles d'aubergine à la flamme et parmesan*

---

### CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire, glace à la vanille Bourbon  
Chantilly juste fouettée*

### 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

*Crémeux d'oignon doux à la Russe  
Brioche mousseline*

#### SOLE DE PETIT BATEAU • 95

*Dorée 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  
Pattes au beurre de sarrasin*

---

#### PIGEON DE BRESSE • 80

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

#### VOLAILE DE BRESSE • 90

*Beurre brioché à la fleur d'oranger  
Epicassée 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*