

CARTE

ARLEQUIN DE TOMATES • 90

*Tarte fine aux pétales confits
Variétés anciennes et cœur de burrata au miel d'oranger
Soupe chaude relevée à la verveine
Ravioles onctueuses d'aubergines fumées au lait de tomate jaune*

CAVIAR OSCIÈTRE • 155

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

HOMARD BLEU DE LA CÔTE D'OPALE • 115

*Mesclun et jeunes pousses à l'ail frais, vinaigrette bisquée
Lobster roll à l'avocat, mayonnaise foisonnée*

SOLE DE PETIT BATEAU POUR 2 • 190

*Aiguillettes au vin d'Arbois et céleri perpétuel
Girolles, courgettes violon et coques*

LANGOUSTE PUCE • 130

*Grillée au barbecue, pommes de terre nouvelles à la feuille de verveine
Pattes et corail gratinés au beurre de sarrasin*

SAINT-PIERRE • 85

*Nacré en marinère de coquillages au gingembre
Épinards fanés au beurre noisette
Pommes de terre « Allians » et salicornes en bouillon iodé*

PIGEON DE LA GUERCHE • 80

*Suprêmes au sel de lavande
Foie gras du père Jules poêlé aux baies de cassis*

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES • 90

*Couteau au thym citron, lait d'anchois frais
Ragoût d'épigramme croustillant et cocos de Paimpol*

BŒUF « BLACK ANGUS » DE CASTILLE POUR 2 • 210

*Côte ou T-Bone au grill, mousseline de pommes de terre à l'olive noire
Jeunes pousses à partager, sauce Choron légèrement fumée*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30

PÊCHE DE VIGNE • 30

*Ile flottante au Sauternes, crème anglaise mentholée
Caramel à la fleur d'hibiscus*

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT • 35

*Crème légère à la verveine
Jubilé de fruits d'été au basilic pourpre*

CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire, glace à la vanille de Tahiti
Chantilly juste fouettée*