

## 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'aubergine fumée au lait de tomate jaune*

### CAVIAR OSCIÈTRE • 155

*Crémeux 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 marinière 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

### BABA AU RHUM POUR 2 • 70

*« Philippe Carle »*  
*Chantilly à la vanille bourbon*

### POIRE WILLIAMS • 30

*Confite au caramel*  
*Mascarpone soufflé et langue de chat*

### MILLEFEUILLE CROUSTILLANT • 35

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

### CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire, sorbet cacao*  
*Crème juste fouettée*