
CARTE

CUEILLETTE AUTOMNALE • 90

*Dôme de cèpes en meurette
Salmigondis au beurre noisette et badiane
Bouillon corsé de sous-bois relevé à l'eucalyptus*

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*

TRÉSORS DE NOS CÔTES • 120

*Réinterprétation d'un plateau de fruits de mer
Tourteau de Roscoff, huître Gillardeau, Saint-Jacques, couteau et oursin*

SOLE DE PETIT BATEAU POUR 2 • 190

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

SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN • 135

*Contisée aux cèpes
Émulsion de beurre noisette et cresson
Quenelle fondante à la nage de caviar golden*

SAINT-PIERRE • 85

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

VEAU ET RIS DE VEAU • 95

*Ravioles d'aubergines à la flamme glacées à la truffe d'automne
Céleri rave maraîcher*

PIGEON DE LA GUERCHE • 80

*En papillote de feuille de figuier
Chanterelles et mousseline pourpre
Fine rôtie caramélisée, jus corsé lié à la pulpe de fruit*

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 soufflée 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*