

## CARTE

### CUEILLETTE AUTOMNALE • 90

*Dôme de cèpes en meurette au lard fumé  
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 • 120

*Mesclun et jeunes pousses au raifort, 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 truffe noire  
Céleri, butternut et coques*

### SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN • 135

*Contisée aux Gros Paris, cresson au beurre noisette  
Quenelle fondante à la nage de caviar golden*

### SAINT-PIERRE • 85

*Nacré en marinère 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 Mélanosporum  
Céleri rave maraîcher*

### LIÈVRE DE BEAUCE • 80

*Confit en fin parmentier aux graines de sarrasin  
Réduction d'un civet et éclats de foie gras grillés*

### AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES • 90

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

### BŒUF « JERSIAIS » DE LA FERME DES BELLES ROCHES 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*

### OMELETTE NORVÉGIENNE • 30

*Flambée au whisky bourbon  
Vanille et café, caramel lacté*

### AGRUMES • 35

*Tarte fine à l'orange et citron confit  
Pamplemousse citron caviar et cédrat rafraîchis au gin du Domaine de Murtoli  
Croustillant à la fleur d'oranger et sorbet à l'orange*

### CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*

## CARTE

### CUEILLETTE AUTOMNALE • 90

*Porcini mushrooms dome  
Salmigondis with star anise sabayon and brown butter  
Mushrooms and eucalyptus broth*

### ITALIAN OSCIETRA CAVIAR • 155

*Creamy sweet onion  
Mousseline*

### BLUE LOBSTER • 120

*Mixed salad leaves with horseradish  
Lobster roll with avocado and light mayonnaise*

### TREASURES OF OUR COASTS • 120

*Seafood platter  
Roscoff crab, Gillardeau oyster, scallops, razor clam and sea urchin*

### DOVER SOLE FOR 2 • 190

*Aiguillettes with yellow wine sauce and black truffle  
Celeriac, butternut and cockles*

### SCALLOPS • 135

*« Contisée » with mushrooms and watercress  
Brown butter foam  
Quenelle « à la nage » and Golden caviar broth*

### JOHN-DORY • 85

*Sorrel and wild celery  
Vegetables fricassee with sweet onion*

### VEAL AND SWEETBREAD • 95

*Flamed eggplant ravioli glazed with Melanosporum truffle  
Fresh celery*

### BEAUCE'S HARE • 80

*Candied in parmentier with buckwheat seeds  
Grilled foie gras*

### LAMB FROM PYRÉNÉES • 90

*Razor clam with lemon thyme  
Fresh anchovy milk, epigram stew and white beans*

### « JERSIAIS » BEEF FOR 2 • 210

*Grilled ribs or T-Bone, potatoes mousseline with black olives  
Baby greens to share, lightly smoked Choron sauce*

### MATURED CHEESES • 30

### "BABA AU RHUM" FOR 2 • 70

*"Philippe Carle"  
Whipped cream and Bourbon vanilla*

### "OMELETTE NORVÉGIENNE" • 30

*Flamed with Bourbon Whisky  
Vanilla and coffee, milky caramel*

### CITRUS • 35

*Thin orange and candied lemon pie  
Grapefruit lemon-caviar and lemon refreshed with Murtoli's gin  
Crispy orange blossom and orange sorbet*

### CHOCOLATE • 30

*Extraordinary soufflé  
Cacao sorbet*