

## CARTE

### ASPERGES • 90

*Croque asperge Demoiselles au sabayon fumé et lard de Colonnata  
Bouillon relevé au citron vert  
Blanches au sirop de printemps et orange sanguine*

### CAVIAR GOLDEN • 155

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

### HOMARD BLEU DE LA CÔTE D'OPALE • 120

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

### CRABES • 125

*Tourteau de Roscoff au poivre noir  
Araignée en gelée de carapace et caviar golden  
Bisque crémée et gaufre au sarrasin*

### TURBOT • 95

*Petits pois, fèves à l'oignon doux  
Coulis d'oseille au basilic*

### SAINT-PIERRE • 85

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

### LANGOUSTINES • 105

*Cueillette éphémère acidulée  
Velours de crustacés à la pulpe de carotte*

### VEAU ET RIS DE VEAU • 105

*Mignon au poivre noir  
Ravioles d'aubergines à la flamme, pralin de noisette  
Poireau crayon et jus réduit au vin d'Arbois*

### PIGEON DE LA GUERCHE • 85

*Rôti à l'hibiscus, asperge blanche et rhubarbe fondante  
Cuisses confites à l'arroche rouge*

### AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES • 90

*Couteau au thym citron, jus réduit à l'anchois et câpres de Salina  
Cassoulet printanier, fèves et oignon doux  
Saucisse à l'ail noir et épigramme croustillant*

### 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*

### FRAMBOISE • 30

*Soufflé onctueux  
Pulpe framboisine à l'eau de vie*

### CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*

### RHUBARBE • 30

*Sablé breton et rhubarbe pochée  
Sorbet au chèvre et miel « toutes fleurs »  
Espuma de pamplemousse au Porto rouge*

## CARTE

### ASPARAGUS • 90

*Green asparagus "croque", smoked sabayon and Colonnata ham  
Lime broth  
White asparagus with spring syrup, blood orange and honey*

### GOLDEN CAVIAR • 155

*Creamy sweet onion  
Mousseline*

### BLUE LOBSTER • 120

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

### CRABS • 125

*Roscoff with black pepper  
Spider in shell jelly and golden caviar  
Creamy « bisque » and buckwheat waffle*

### TURBOT • 95

*Green peas, fava beans and onion  
Sorrel coulis with basil*

### JOHN-DORY • 85

*Shellfish sauce with ginger  
Spinach, spring potatoes with samphire*

### LANGOUSTINES • 105

*Crop of the day  
Shellfish and carrot pulp*

### VEAL AND SWEETBREAD • 105

*Filet mignon with black pepper  
Smoked eggplant ravioli, hazelnut praline  
Young leeks and yellow wine sauce*

### PIGEON FROM GUERCHE • 85

*Roasted with hibiscus, white asparagus and rhubarb  
Red spinach*

### LAMB FROM PYRÉNÉES • 90

*Razor clam with lemon thyme, anchovy sauce and Salina's capers  
Spring cassoulet, fava beans and onion  
Sausage with garlic and crispy epigram*

### « 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*

### RASPBERRY • 30

*Soufflé  
Framboisine pulp and « eau de vie »*

### CHOCOLATE • 30

*Extraordinary soufflé  
Cacao sorbet*

### RHUBARB • 30

*Biscuit and poached rhubarb  
Goat cheese sorbet and honey  
Grapefruit with red Porto*