

CARTE

ASPERGES • 90

*Croque asperge Demoiselles au sabayon fumé et lard de Colonnata
Au beurre de gingembre
Blanches au sirop de printemps et orange sanguine*

CAVIAR GOLDEN • 135

*Crémeux d'oligon doux à la Russie
Brioche mousseline*

HOMARD BLEU DE LA CÔTE D'OPALE • 120

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

CRABES • 155

*Tortareau de Roscoff au poivre noir
Araignée en gelée de carapace et caviar golden
Bisque crémeuse et gaufre au surstrain*

TURBOT • 110

*Petits pois, évettes à l'oligon doux
Givolles, coulis d'oseille au basilic*

SAINT-PIERRE • 95

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

LANGOUSTINES • 125

*Cassiette épéminère acidulée
Velours de crustacés à la palpe de carotte*

VEAU ET RIS DE VEAU • 110

*Mignon au poivre noir
Ravioles d'asperges à la flûte, gratin de noisette
Asperges vertes « balais »*

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 Choiron légèrement fumée*

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES • 90

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

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30

BABA AU RHUM POUR 2 • 70

*« Philippe Carlé »
Fraises des bois, sorbet fraises*

FRAMBOISE • 30

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

CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*

FRAISES • 30

*Cassiette des bois
Garguette et Anais rafraîchies au basilic
Dentelle craquante*

CARTE

ASPARAGUS • 90

*Green asparagus "croque", smoked bayon and Colonnata ham
Ginger butter
White asparagus with spring syrup, blood orange and honey*

GOLDEN CAVIAR • 135

*Creamy sweet onion
Mousseline*

BLUE LOBSTER • 120

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

CRABS • 155

*Roasted with black pepper
Spider in shell jelly and golden caviar
Creamy - bisque - and buckwheat waffle*

TURBOT • 110

*Green peas, fava beans and onion
Sautéed coals with basil*

JOHN-DORY • 95

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

LANGOUSTINES • 125

*Cup of the day
Shellfish and carrot pulp*

VEAL AND SWEETBREAD • 110

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

« JERSIAIS » BEEF FOR 2 • 210

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

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*

MATURED CHEESES • 30

"BABA AU RHUM" FOR 2 • 70

*"Philippe Caste"
Whipped cream and Bourbon vanilla*

RASPBERRY • 30

*Soufflé
Framboisine pulp and « eau de vie »*

CHOCOLATE • 30

*Extraordinary soufflé
Cacao sorbet*

STRAWBERRIES • 30

*Garguette and Anais retrofided with basil
Crispy biscuit*