

## CARTE

### CUEILLETTE AUTOMNALE • 110

*Dôme de cèpes en meurette et lard fumé  
Salmigondis au beurre noisette et badiane  
Consommé de cèpes, mousse à la truffe Tuber Albidum Pico*

### CELERI-RAVE • 65

*Risotto crémeux aux perles du Japon  
Châtaignes croustillantes et truffe d'automne*

### COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE • 105

*Fin carpaccio  
Huile de lime et radis*

### THON ROUGE • 80

*A cru, betteraves pourpres au citron caviar  
Crème aigrelette fumée au sésame noir*

### CRABES • 160

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

### PÊCHE CÔTIÈRE • 110

*Juste grillée, légumes d'automne en soupe safranée  
Bouillabaisse infusée au basilic*

### HOMARD BLEU • 130

*Grillé au feu de bois  
Châtaignes et céleri en émulsion coraillée*

### SAINT-JACQUES DE NORMANDIE • 135

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

### VEAU ET RIS DE VEAU • 110

*Mignon au poivre noir  
Ravioles d'aubergines à la flamme, pralin de noisettes  
Cèpes et oignons nouveaux*

### CHEVREUIL • 95

*Noisettes dorées aux épices Apicius  
Fin parmentier doré au sarrasin  
Éclats de foie gras*

### CÔTE DE VEAU POUR 2 • 210

*Dorée au sautoir, champignons crévés  
Pommes de terre fondantes au romarin*

### AGNEAU DE LAIT • 90

*Carré et selle aux coquillages et salicornes  
Saucisse à l'ail noir*

### VOLÉE DE TRUFFE BLANCHE D'ALBA • 80

### FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30

### PARIS-BREST A PARTAGER • 70

*Noisettes et amandes  
Cœur coulant praliné noisette  
Sorbet fruits de la passion*

### CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*

### MILLEFEUILLE VANILLE • 30

*Jubilé de baies noires  
Glace vanille bourbon*

### POIRES • 30

*Poire Comice infusée au caramel et fleur de cannellier  
Compote douce et son sorbet*

## MENU

*Servi pour l'ensemble de la table*

**4 SERVICES. 180 €**

### CUEILLETTE AUTOMNALE

*Fricassée de champignons des bois  
Sabayon citronné à la badiane*

---

### COQUILLES SAINT JACQUES

*Grillées à la citronnelle  
Légumes d'automne et bouillabaisse*

---

### PINTADE

*Affinée au lait  
Pommes de terre fondantes et brocolettis  
Émulsion à l'olive noire*

---

### POIRE COMICE

*Pochée à la fleur de cannelier  
Caramel et compote de poires  
Crémeux et sorbet poires*

## MENU

*Servi pour l'ensemble de la table*

**6 SERVICES. 250 €**

### COQUILLES SAINT-JACQUES

*Carpaccio  
Huile de lime et citron caviar*

---

### CELERI-RAVE

*Risotto crémeux aux perles du Japon  
Châtaignes croustillantes et caviar golden*

---

### HOMARD BLEU

*Bisque onctueuse anisée, salmigondis de pince et corail*

---

### PÊCHE CÔTIÈRE

*Mousseline de carottes à l'orange  
Légumes d'automne et sabayon safrané*

---

### VEAU DE LAIT

*Ravioles d'aubergines à la flamme  
Cèpes et pralin de noisettes  
Jus réduit au vin d'Arbois*

---

### CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*