

CARTE

CUEILLETTE HIVERNALE • 110

*Dôme de cèpes en meurette et lard fumé
Coulis de truffes noires au beurre noisette et oignons doux
Consommé de cèpes*

CELERI-RAVE • 85

*Risotto crémeux aux perles du Japon
Châtaignes croustillantes au lait de topinambour
Truffe noire Mélanosporum*

COQUILLES SAINT-JACQUES • 105

*Transparence à l'huile de feuilles de citronnier
Pousses et légumes crus*

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'hiver en soupe safranée
Bouillabaisse infusée au basilic*

HOMARD BLEU • 130

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

SAINT-JACQUES • 135

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

RIS DE VEAU • 130

*Croustillant à la truffe noire
Ravioles d'oignons doux fumés au bois de hêtre
Chanterelles au Savagnin*

CHEVREUIL • 95

*Noisettes dorées aux épices Apicius
Fin parmentier gratiné au sarrasin*

CÔTE DE VEAU POUR 2 • 210

*Dorée au sautoir, champignons juste crémés
Pommes de terre fondantes au romarin*

AGNEAU DE LAIT • 90

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

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*

POIRES • 30

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

POMMES • 30

*Tatin à la fève de tonka
Arlette croustillante à l'estragon
Crème glacée au caramel*

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

4 SERVICES. 180 €

CUEILLETTE HIVERNALE

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

COQUILLES SAINT JACQUES

*Grillées à la citronnelle
Légumes d'hiver et bouillabaisse au basilic*

PINTADE

*Pommes de terre fondantes et brocoletti
Émulsion à l'olive noire*

POIRE COMICE

*Pochée à la fleur de cannellier
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'hiver et sabayon safrané*

VEAU DE LAIT

*Ravioles d'oignons à la flamme
Pralin de noisettes et vin d'Arbois*

CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*