

CARTE

FOIE GRAS DE CANARD • 90

*Tranche grillée au cédrat confit
Puntarelle juste tombée
Anguille fumée et mousseline d'herbes potagères*

ASPERGES VERTES • 75

*Fondantes aux herbes de printemps, curry
Comté soufflé au vin d'Arbois*

COQUILLES SAINT JACQUES • 75

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

CRABES ET MORILLES • 80

*Petit farci au crémeux de tourteau
Févettes à l'estragon*

ROUGET • 85

*Grillé, légumes printaniers en soupe safranée
Bouillabaisse infusée au basilic*

SOLE • 95

*Coquillages et fenouil confit
Encornet glacé à la marjolaine
Lait onctueux d'oseille verte*

SAINT-JACQUES • 120

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

LANGOUSTINES • 90

*Meunières au lait d'oignons doux
Petits pois vivifiés aux agrumes
Sauce velours aux sucres de pèches*

RIS DE VEAU • 95

*Asperges blanches au pralin de noisettes
Bourgeons d'ail des ours et morilles au Savagnin*

PIGEON DE LA GUERCHE • 90

*Rôti au poivre noir
Rhubarbe confite à l'angélique officinale
Asperges blanches et jus corsé*

CÔTE DE VEAU POUR 2 • 185

*Dorée au sautoir
Mousserons crévés et sésame noir*

AGNEAU DE LAIT • 90

*Carré et selle aux coquillages et salicornes
Petites pommes de terre de Noirmoutier et saucisse à l'ail noir*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 35

PARIS-BREST A PARTAGER • 60

*Praliné de noisettes et amandes caramélisées
Sorbet fruit de la passion*

CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*

AGRUMES • 30

*Confit de citrons jaunes et cédrats, mousse légère
Gelée acidulée au citron caviar, tartelette friande à l'amande douce
Sorbet fromage blanc, kumquat à l'huile d'olive*

FRAMBOISES • 25

*Gavotte au miel de Printemps
Pistaches caramélisées
Crème glacée praliné*

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

4 SERVICES. 180€

ASPERGES BLANCHES

*Fondantes à l'ail des ours
Cédrat confit et hollandaise soufflée*

COQUILLES SAINT-JACQUES

*Grillées à la citronnelle
Légumes printaniers et bouillabaisse*

PIGEON DE LA GUERCHE

Rhubarbe confite à l'angélique officinale

FRAMBOISES

*Gavotte au miel de printemps
Pistaches caramélisées
Crème glacée praliné*

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

6 SERVICES. 220€

COQUILLES SAINT-JACQUES

*Ceviche au pamplemousse rose, gomasio croquant
Sésame noir et pignons*

CELERI-RAVE

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

FOIE GRAS DE CANARD

*Tranche grillée au cédrat confit
Puntarelle juste tombée
Anguille fumée et mousseline d'herbes potagères*

PÊCHE CÔTIÈRE

*Mousseline de carottes à l'orange sanguine
Cueillette printanière et sabayon safrané*

VEAU DE LAIT

*Asperges et morilles au pralin de noisettes
Jus réduit au vin d'Arbois*

CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*