

## CARTE

### FOIE GRAS DE CANARD • 90

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

### ASPERGES VERTES • 75

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

### SERIOLE • 65

*Grillée en marinade acidulée à l'eau de concombre  
Sabayon à la coriandre*

### CRABES ET MORILLES • 80

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

### BAR DE LIGNE • 85

*Grillé, légumes printaniers  
Bouillabaisse infusée au basilic et safran soufflé*

### SAINT PIERRE • 95

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

### LANGOUSTINES • 90

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

### RIS DE VEAU • 95

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

### PIGEON DE LA GUERCHE • 90

*Rôti au poivre noir  
Rhubarbe confite à l'angélique officinale  
Jus corsé aux abattis*

### 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*

### RHUBARBE • 30

*Palet gourmand au chocolat blanc et vanille  
Sorbet soufflé à la rhubarbe*

### 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*

---

### PÊCHE CÔTIÈRE

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

---

### CANARD DE CHALLANS

*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**

### SERIOLE

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

---

### ARTICHAUT CROUSTILLANT

*Lait de parmesan  
Réduction d'une barigoule  
Oseille au basilic vert*

---

### FOIE GRAS DE CANARD

*Tranche grillée au cédrat confit  
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*