

CARTE

CUEILLETTE AUTOMNALE • 75

*Dôme de cèpes en meurette et lard fumé
salmigondis au beurre noisette et badiane
Consommé truffé*

COQUILLES SAINT JACQUES • 65

Transparence à l'huile de lime et éclats de radis multicolores

CRABE • 90

*Morilles des pins à l'estragon
Tourteau en gelée de carapace au caviar golden*

FOIE GRAS DE CANARD • 80

*Escalopine grillée à l'anguille fumée, yuzu et trévis flamme
Terrine au poivre noir, chutney figues et mandarine
Brioche toastée*

PÊCHE COTIÈRE • 85

*Grillée, légumes d'automne
Bouillabaisse infusée au basilic et safran soufflé*

SAINT PIERRE • 90

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

HOMARD BLEU • 95

*Grillé au feu de bois, cèpes confits et céleri-rave
Velours de châtaignes au jus de crustacés*

SAINT-JACQUES • 100

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

RIS DE VEAU • 95

*Doré au raifort frais
Chanterelles et châtaignes fondantes à l'échalote
Sabayon coraillé relevé au whisky*

PERDREAU, COLVERT ET OIE • 75

*Tourte feuilletée au foie gras
Fruits d'automne confits à l'Armagnac*

CÔTE DE VEAU POUR 2 • 185

*Dorée au sautoir
Cèpes et pommes de terre confites*

CHEVREUIL • 90

*Noisettes dorées aux épices Apicius
Épaule confite, sauce poivrade*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 35

PARIS-BREST • 30

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

CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*

FIGUES DE SOLLIÈS RÔTIÈS AUX ÉPICES DOUCES • 30

*Crème brûlée voluptueuse
Sorbet à la feuille de figuier*

BABA AU RHUM • 30

*Fruits de la passion, citron vert et vanille Bourbon
Sorbet noix de coco*

SAINT HONORÉ APICIUS A PARTAGER • 60

*Sorbet à la gousse fraîche
Caramel à la fleur de sel*

MENU

4 SERVICES. 180

COQUILLES SAINT JACQUES

*Transparence à l'huile de lime
Éclats de radis multicolore*

PÊCHE CÔTIÈRE

*Mousseline de carottes à l'orange
Légumes et safran soufflé*

CANARD DE CHALLANS

Mûroise à l'arroche rouge

PARIS BREST

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

MENU

6 SERVICES. 220

COQUILLES SAINT JACQUES

*Ceviche relevé au citron vert,
Pamplemousse et gomasio croquant*

CELERI RAVE

*Risotto légumier aux perles du japon
Caviar golden*

HOMARD BLEU

*Bisque onctueuse anisée
Salmigondis de pinces et corail*

PÊCHE CÔTIÈRE

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

PINTADE DE CHEZ TAUZIN

*Girolles au pralin de noisettes
Jus réduit au vin d'Arbois*

CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*