

CARTE

CUEILLETTE HIVERNALE. 85

*Dôme de champignons en meurette et lard fumé
Salmigondis au beurre noisette et topinambour
Truffe noire*

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, coing et trévisse
Terrine au poivre noir, chutney figues et mandarine
Brioche toastée*

BAR DE LIGNE • 85

*Grillé, légumes d'hiver
Bouillabaisse infusée au basilic et safran soufflé*

PÊCHE CÔTIÈRE • 90

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

HOMARD BLEU • 95

*Grillé au feu de bois, chanterelles 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 GROUSE • 75

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

CÔTE DE VEAU POUR 2 • 185

*Dorée au sautoir
Girolles 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*

POIRE • 30

*Pochée aux baies de cannelier, gavotte craquante et praliné
Sorbet au caramel épicé*

CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*

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

Servi pour l'ensemble de la table

4 SERVICES. 180

COQUILLES SAINT JACQUES

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

PÊCHE CÔTIÈRE

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

CANARD DE CHALLANS

*Escalopine de foie gras au coing et trompettes des morts
Anguille fumée*

PARIS BREST

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

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

6 SERVICES. 220

COQUILLES SAINT JACQUES

*Ceviche relevé au citron vert
Pamplemousse et gomasio croquant*

CELERI RAVE

*Risotto légumier aux perles du Japon
Truffe noire Melanosporum*

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

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

CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*