

## 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*

**CELERI-RAVE • 80**  
*Risotto crémeux aux perles du Japon*  
*Truffe noire melanosporum*

**BAR DE LIGNE • 85**  
*Grillé, légumes d'hiver*  
*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, truffe noire 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*

**CANARD DE CHALLANS • 95**  
*Aiguillettes au thé rouge*  
*Légumes d'hiver et mousseline de panais*

**CÔTE DE VEAU POUR 2 • 185**  
*Dorée au sautoir*  
*Chanterelles 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 cannellier, gavotte craquante et praliné*  
*Sorbet au caramel épice*

**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

*Trompettes de la mort et 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

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

---

### CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*