

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

FOIE GRAS DE CANARD • 80

*Escalopine grillée à l'anguille fumée
Puntarellas et mousseline d'herbes*

ENCORNETS • 75

*Grillés à la marjolaine, première cueillette printanière
Bouillabaisse infusée au basilic et safran soufflé*

TURBOT • 80

*Nacré, coquillages au petit lait mousseux
Asperge à l'oseille verte*

HOMARD BLEU • 95

*Grillé au feu de bois, truffe noire et céleri-rave
Velours de châtaignes au jus de crustacés*

SAINT-JACQUES • 95

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

SOLE POUR 2 • 180

*Dorée au sautoir
Morilles et pommes de terre confites*

CHEVREUIL • 85

*Parmentier gratiné au sarrasin
Poivrade réduite à la truffe noire et mesclun*

ASPERGES VERTES • 85

*Fondantes à l'oseille
Sabayon léger au lard de Colonnata*

VOLAILE DE CHEZ TAUZIN • 90

*Dorée au foin
Langouste grillée aux morilles et cresson*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 35

PARIS-BREST • 30

*Praliné de noisettes et amandes caramélisées
Sorbets fruits de la passion*

POMMES • 30

*Tatin confite, sablé craquant à la noisette
Crème Isigny soufflée au caramel*

CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire
Sorbets cacao*

BABA AU RHUM • 30

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

SAINT HONORÉ APICIUS A PARTAGER • 60

*Sorbets 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*

VEAU

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

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*

VEAU

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

CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*