

CARTE

ASPERGES BLANCHES • 60

*Mimosa aux graines de moutarde
Velours à l'huile de noisettes
Copeaux d'ail des ours*

COQUILLES SAINT JACQUES • 65

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

TOURTEAU • 80

*Morilles à l'estragon
Fèves au vin d'Arbois*

FOIE GRAS DE CANARD • 80

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

ENCORNETS • 75

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

PÊCHE CÔTIÈRE • 85

*Nacrée, coquillages au petit lait moussoux
Asperge à l'oseille verte*

HOMARD BLEU • 85

*Confit au feu de bois 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 À PARTAGER • 180

*Dorée au sautoir
Morilles et pommes de terre confites*

RIS DE VEAU • 85

*Doré à l'ail des ours
Ragoût printanier à l'échalote
Sabayon coraillé relevé au whisky*

CÔTE DE VEAU À PARTAGER • 185

*Au sautoir
Morilles et petits pois
Mousseline de pommes de terre à l'olive noire*

ASPERGES VERTES • 75

*Fondantes à l'oseille
Sabayon léger au beurre de livèche*

PINTADE • 90

*Saisie au foin et morilles au pralin de noisettes
Raviole d'aubergine à la flamme et vin jaune*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 35

PARIS-BREST • 30

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

POMMES • 30

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

CHOCOLAT • 30

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*

BABA AU RHUM • 30

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

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*

CANETTE

Aiguillette au poivre noir et thé rouge

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*

ASPERGE VERTE

*Oseille et livèche
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*

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

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

CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*