**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*

*Févettes 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*

TURBOT • 85

*Nacré, coquillages au petit lait mousseux*

*Asperge à l’oseille verte*

 HOMARD BLEU • 85

*Petits pois à l’oignon doux, gariguette et basilic*

*Bisque voluptueuse anisée*

 SAINT-JACQUES • 100

*Noix contisée aux gros Paris*

*Émulsion de beurre noisette et cresson*

*Quenelle fondante et caviar Golden*

RIS DE VEAU • 85

*Doré à l’ail des ours*

*Ragoût printanier à l’échalote*

*Sabayon coraillé relevé au whisky*

CÔTE DE VEAU A PARTAGER • 185

*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 DE CHEZ TAUZIN • 90

*Saisie au foin, morilles au pralin de noisettes*

*Raviole d’aubergine à la flamme et Savagnin*

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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*

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **CANARD**

*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*