

CARTE

Servie du lundi au vendredi

TOMATES • 65

*Collection multicolore
Acidulée à l'eau de pastèque
Fleur de sureau et fêta givrée*

THON BLANC • 75

*Marinade d'été aux oignons nouveaux
Févettes et cassis au basilic
Sorbet à l'eau de concombre*

FOIE GRAS DE CANARD • 80

*Escalopine grillée à l'anguille fumée
Asperges « Épi de blé » et mousseline d'herbes*

TOURTEAU • 120

*Chair nacrée au caviar golden
Crèmeux de tête et gaufre au blé noir*

PÊCHE COTIÈRE • 85

*Confit à l'huile d'olive citronnée, salmigondis « Riviera »
Beurre de tomate jaune*

HOMARD BLEU • 90

*Tomates « Bonbons » doucement confites au jus de crustacés
Sauce choron soufflée au romarin*

RIS DE VEAU • 85

*Doré à l'ail des ours
Girolles et sabayon coraillé relevé au whisky*

CÔTE DE VEAU À PARTAGER • 185

*Fricassée de girolles
Mousseline de pommes de terre à l'olive noire*

PIGEON DE CHEZ JOEL • 90

*Rôti au poivre noir, rhubarbe confite à l'angélique officinale
Foie gras grillé*

FROMAGE FRAIS ET AFFINÉS • 35

PARIS-BREST • 30

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

FRAMBOISES • 30

*Gavotte au miel de Printemps
Pistaches caramélisées
Crème glacée praliné*

FRAISES ANAÏS • 30

*Chantilly soufflée à la vanille de Bourbon
Meringue craquante et crème glacée*

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
Uniquement au dîner du lundi au vendredi*

4 SERVICES. 180

THON

*Fèves et basilic pourpre
Sabayon d'herbes fraîches*

BAR

*Confit à l'huile d'olive citronnée, salmigondis « Riviera »
Beurre de tomate jaune*

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

Fondue d'aubergine à la flamme et girolles

FRAISES ANAIS

*Mascarpone soufflée à la vanille Bourbon
Meringue craquante et crème glacée*

MENU

*Servi pour l'ensemble de la table
Uniquement au dîner du lundi au vendredi*

6 SERVICES. 220

THON

*Fèves et basilic pourpre
Sabayon d'herbes fraîches*

ARTICHAUT

*Croustillant au basilic et caviar golden
Barigoule acidulée*

HOMARD BLEU

*Bisque onctueuse anisée
Salmigondis de pinces et corail*

BAR

*Confit à l'huile d'olive citronnée, salmigondis « Riviera »
Beurre de tomate jaune*

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

Fondue d'aubergine à la flamme et girolles

CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*