**CARTE**

CELERI ET CEPES. 70

*Risotto crémeux aux perles du Japon*

*Châtaignes moelleuses*

POIRES. 65

*Tarte fine feuilletée, pousses d’automne aux noix fraîches*

*Gourmandise à la Fourme d’Ambert soufflée au poivre noir*

FOIE GRAS DE CANARD. 80

*Escalopine grillée à l’anguille fumée*

*Endivettes et mousseline d’herbes*

TOURTEAU. 120

*Chair nacrée au caviar Golden*

*Crémeux de tête et gaufre au blé noir*

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

­­

PÊCHE CÔTIÈRE. 85

*Confite à l’huile d’olive citronnée, salmigondis « Riviera »*

*Beurre de tomate jaune*

HOMARD BLEU. 95

*Pâtes « Semini » gonflées au jus de crustacés*

*Cèpes et choron soufflée*

ENCORNETS. 80

*Grillés à la marjolaine, cocos de Paimpol*

*Bouillabaisse infusée au basilic et safran*

RIS DE VEAU. 85

*Doré aux quatre épices*

*Chanterelles et sabayon coraillé relevé au whisky*

CÔTE DE VEAU À PARTAGER. 185

*Fricassée de cèpes*

*Mousseline de pommes de terre à l’olive noire*

PIGEON DE CHEZ JOEL. 90

*Rôti à l’échalote*

*Tarte fine aux pommes « Reine des Reinettes" et farce à gratin*

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

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS. 35

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

PARIS-BREST. 30

*Praliné de noisettes et amandes caramélisées*

*Sorbet fruit de la passion*

POIRE WILLIAMS. 30

*Caramel aux baies de cannelier*

*Amandes sablées et sorbet poire*

FIGUES RÔTIES AUX ÉPICES DOUCES. 30

*Crème brûlée voluptueuse*

*Sorbet à la feuille de figuier*

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

**THON ROUGE**

*Févettes et basilic pourpre*

*Sabayon d’herbes fraiches*

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

**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*

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

**POIRE WILLIAMS**

*Caramel aux baies de cannelier*

*Amandes sablées et sorbet poire*

**MENU**

*Servi pour l’ensemble de la table*

**6 SERVICES. 220**

**THON ROUGE**

*Févettes et basilic pourpre*

*Sabayon d’herbes fraiches*

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

**CÉLERI-RAVE**

*Risotto crémeux au caviar Golden*

*Châtaignes moelleuses*

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

**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*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**POIRE WILLIAMS**

*Caramel aux baies de cannelier*

*Amandes sablées et sorbet poire*