

## CARTE

### CELERI ET TRUFFE BLANCHE D'ALBA. 140

*Risotto crémeux aux perles du Japon  
Châtaignes moelleuses*

### COQUILLES SAINT JACQUES. 75

*Transparence à l'huile de feuilles de citronnier  
Citron caviar et pousses aromatiques*

### POIRES. 65

*Tarte fine feuillettée, 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

*Confité aux algues, pommes de terre fumées,  
Lait d'oseille au basilic*

### HOMARD BLEU. 105

*A la flamme, velours de châtaignes au jus de crustacés  
Panais et truffes noires*

### ENCORNETS. 80

*Grillés à la marjolaine, cocos de Paimpol  
Bouillabaisse infusée au basilic et safran*

### SAINT-JACQUES A LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA • 180

*Noix contisée aux gros Paris  
Émulsion de beurre noisette et cresson*

### RIS DE VEAU. 90

*Doré aux quatre épices  
Chanterelles et sabayon coraillé relevé au whisky*

### ÎLE DE VEAU À PARTAGER. 185

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

### PIGEON DE CHEZ JOEL. 85

*Rôti à l'échalote  
Tarte fine aux pommes « Reine des Reinettes » et farce à gratin*

### PITHIVIERS « RETOUR DE CHASSE ». 95

*Perdreau, Colvert et palombe  
Fruits d'automne à l'Armagnac*

### 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*

### CHOCOLAT. 30

*Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*

### POMMES. 30

*Rôties au cidre  
Gavotte croustillante et crème glacée à la confiture de lait*

## MENU

*Servi pour l'ensemble de la table*

### MENU

*Servi pour l'ensemble de la table*

**4 SERVICES. 180**

### COQUILLES SAINT JACQUES

*Transparence à l'huile de lime  
Citron caviar*

### BAR

*Mousseline de carottes à l'orange  
Épinards au beurre noisette et safran*

### VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

*Fondue de céleri et chanterelles au pralin de noisettes*

### POIRE WILLIAMS

*Caramel aux baies de cannelier  
Amandes sablées et sorbet poire*

**6 SERVICES. 220**

### COQUILLES SAINT JACQUES

*Transparence à l'huile de lime  
Citron caviar*

### CÉLERİ-RAVE

*Risotto crémeux au caviar Golden  
Châtaignes moelleuses*

### HOMARD BLEU

*Bisque onctueuse anisée  
Salmigondis de pinces et corail*

### BAR

*Mousseline de carottes à l'orange  
Épinards au beurre noisette et safran*

### VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

*Fondue de céleri et chanterelles au pralin de noisettes*

### CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*