

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

HOMARD BLEU. 105  
*A la flamme, velours de châtaignes au jus de crustacés*  
*Panaïs et truffes noires*

ENCORNETS. 80  
*Grillés à la marjolaine, patates douces croustillantes*  
*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*

CÔTE DE VEAU À PARTAGER. 185  
*Fricassée de champignons*  
*Mousseline de pommes de terre à la truffe 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*

MARRONS. 30  
*Omelette Norvégienne flambée au vieux rhum*  
*Chocolat caramel relevé au raifort frais*

POMMES. 30  
*Rôties au cidre*  
*Gavotte croustillante et crème glacée à la confiture de lait*

**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

*Crème de céleri et chanterelles au pralin de no*

## POIRE WILLIAMS

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

MENU

*Servi pour l'ensemble de la table*

## 6 SERVICES. 220

## COQUILLES SAINT JACQUES

Transparence à l'huile de lime  
Citron caviar

CÉLERI-RAVE

*Risotto crémeux au caviar Golden  
Châtaignes moelleuses*

## HOMARD BLEU

*Bisque onctueuse anisée*

BAR

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

## VOLAILE DE CHEZ TAUZIN

*due de céleri et chanterelles au pralin de no*

## CHOCOLAT

*Soufflé extraordinaire*  
*Sorbet cacao*