

## 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 mouseline 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, 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 corailé 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*

### 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*

#### **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*